



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.levzetler.com)

## KARNABAHAARLI ZENGİN SALATA

YARIM KG KARNABAHAAR  
3 ORTA BOY HAVUÇ  
3 ORTA BOY PATATES  
BİR TATLI KAŞIĞI KARABİBER  
BİR TATLI KAŞIĞI PUL BİBER  
BİR TATLI KAŞIĞI KEKİK  
BİR TUTAM TUZ  
YARIM PAKET MARGARİN  
1 SU BARDAGI SIVI YAG  
2 DİŞ SARIMSAK  
HAZIRLANIŞI

KARNABAHAARLAR HAŞLANIR.KÜP KÜP DOGRANIR. HAVUÇ VE PATATEZDE KÜP KÜP DOGRANIR. BİR TEPSİYE ALINIR ÜZERİNE BİR SU BARDAGI SIVIYAG VE BAĖARATLAR EKLENİP FIRINA VERİLİR.OTTALAMA 20 DAKİKA KADAR PİŞİRİLİR. DAHA SONRA İSTER KASELERE İSTER SERVİS TABAGINA ALINIR. ÜZERİNİ SARIMSAKLI YOĞURT DÖKÜLÜR. DAHA SONRA YAĞI İYİCE KIZDIRIP SOGUTUP ÜZERİNE DÖKÜLÜR. İSTEĞE GÖRE NANE SERPİLİR.