



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİBAHAR ÇİÇEK SALATASI

1 Karnıbahar
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Limon

Karnıbaharlar temizlenip, Göbeği çıkarıldıktan sonra, akar bir su altında temizce yıkanır. Suları damlar durumda, 20x10 veya 24x10 cm.lik, EMSAN pişirme gerecine koyulur. En kısık ateşte, Susuz haşlama kaidelerine uygun olarak, 30 dakika tam pişirmesi yapılır. Karnıbahar dilimleri soğutulur. Üzerine, Tuz, Karabiber, Zeytinyağı, Limon sıkılır. Bir kenarda 10 dakika bekletildikten sonra servis yapılır.