



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZ ETLİ SALATA

Anadolujet Magazin

100 g kaz parçaları  
100 g karabuğday  
1 küçük portakal  
1 küçük greyfurt  
1 bebek turp  
Yarım demet bebek roka  
15 ml zeytinyağı  
1 limon  
Yarım narın suyu  
10 g nar tanesi

Karabuğdayı ılık suda iki dakika yıkayın. Orta büyüklükte bir tencereye dört parmak su koyup içine tuz ve biraz zeytinyağı dökün. Su kaynama noktasına gelince karabuğdayı içine atıp haşlayın. Pişen karabuğdayın soğumasını beklerken bebek rokaları sirkeli suda yıkayıp kuruttuktan sonra kenara alabilirsiniz. Soğuyan karabuğdayı, kaz eti parçalarını, rokeyi, portakal ve greyfurt dilimlerini, nar tanelerini ve bebek turpları büyük bir kâsede güzelce harmanlayın. Son olarak da zeytinyağı, limon ve isteğe bağlı olarak portakal suyu ilave edip servise hazır hâle getirin.

