



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER SOSLU BROKOLİ SALATASI

2 adet közlenmiş kırmızı biber
1 kase brokoli (haşlanmış)
1 tutam taze fesleğen
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz
1 çay kaşığı karabiber
Arzuya göre limon ve sarımsak

Brokolilerin çiçeklerini ayırıp küçük parçalara bölüyoruz. Yıkayıp, süzüyoruz. Diğer tarafta tencereye su koyuyoruz. Su kaynamaya başlayınca içine tuz ilave ediyoruz. Brokolileri tencereye alıyoruz. Brokolileri 3 dakika kaynatıyoruz. Soğuk suyun içine alıp süzüyoruz. Diğer tarafta kırmızı biberleri közlüyoruz. Kabuklarını soyup iri iri doğruyoruz. Parçalayıcıya alıp üzerine fesleğen, zeytinyağı, limon suyu, tuz, karabiber istenirse sarımsak ilave edip, püre haline gelene kadar karıştırıyoruz. Brokolileri servis tabağına alıp, püremizi üzerine döküyoruz. Servis yapıyoruz.