



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNE VE HARDAL SOSLU KARNABAHAH SALATASI

- 1 küçük paket labne peynir
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 çay kaşığı hardal
- 2 adet yeşil soğan
- ½ demet dereotu
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 fincan zeytinyağı

Karnabahar toplara ayırın ve yıkayın, 1 limon suyu sıkılmış kaynar suda hafif diri kalana kadar haşlayın ve süzün. Bir kasede kıyılmış taze sarımsağı, 1 limon suyunu, tuzu ve zeytinyağını çirpın. Kızartma tavaında karnabaharları kızartalım. Labne peynirini derince bir kaseye alın. Üzerine mayonezi, hardalı, çok ince kıyılmış yeşil soğan ve dereotunu katın. En son tuz ve karabiberi de ilave ederek iyice çirpın. Sosun akışkan olması için çok az elinizle serpererek biraz su ilave edin ve tekrar çırparak servis tabağı üzerine alınmış karnabahar üzerine gezdirin. Arzu ettiğiniz malzemelerle süsleyin. Soğuk olarak servis yapın.