



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARİNATLI KARNABAHARLI HAVUÇ SALATASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1 karnabahar,
6 körpe havuç,
1 kaşık sirke,
1 kaşık merzengüş otu,
1 kaşık kekik,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
5 kaşık zeytinyağı.

Yapımı: Havuçların üzerlerini kazıyıp bol suda yıkamalı ve dilim dilim doğramalı. Karnabaharı yıkayıp sadece çiçeklerini parça parça çıkarmalı.

Bu sebzeleri, içinde kaynar tuzlu su bulunan bir kaba koyup 2-3 dakika haşlamalı. Sonra kevgirle süzerek kaptan çıkarıp emaye bir tencereye koymalı. Tuzunu ve biberini serpip sirkesini, zeytinyağını ve yarım bardak su dökmeli. Kekikle merzengüş otunu da serpiştirdikten sonra kabı orta ısıllı bir ateşe koyarak sebzeleri dirilikleri gidecek biçimde haşlamalı. Kabı ateşten indirince sebzeleri çıkarıp bir salata servis tabağına düzenli biçimde yerleştirmeli, iyice soğuyunca servis yapmalı.