



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI KARALAHANA SALATASI

10 yaprak karalahana
1 küçük kutu konserve mısır
1 diş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım limon
1 çay kaşığı tuz

Karalahanaların yaprak kısımları kaynar suya batırılır, kısa süre sonra çıkarılır. Soğuk sudan geçirilir. Sonra fazla iri olmayacak biçimde doğranır. Mısır ve ezilmiş sarımsak eklenir. Tuz serpilir, zeytinyağı ve limon gezdirilir, harmanlanır.