



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BROKOLİ SALATASI

- 1 orta boy brokoli
- 1 büyük boy taze patates
- 1 paket Knorr Sarımsaklı ve Sirkeli Salata Sosu
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı su
- 1 tutam tuz ve karabiber
- 1 tencere dolusu kaynar su (brokolileri haşlamak için)
- 1 tutam rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle brokolileri haşlıyoruz. Haşlandıktan sonra, havlu peçete yardımıyla suyunu süzuyoruz ve fırın tepsisine alıyoruz. önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 10 dk kadar pişiriyoruz. Küçük bir kasede Knorr sarımsaklı ve sirkeli salata sosunu (sıvıyağ ve su ile) hazırlıyoruz. Fırından çıkardığımız brokolilerin üzerine bu sosu döküyoruz ve karıştırıyoruz. Kabuklarını iyice yıkadığımız patatesleri elma dilim gibi doğrayıp, altına yağlı kağıt serilmiş fırına diziyoruz. önceden ısıtılmış , altı üstü açılmış, 200 derecelik fırında, patatesler pembeleşinceye kadar pişiriyoruz. Üzerine tuz ve çok az da karabiber serpiyoruz. Sonra salata soslu brokolilerle, yağsız pişirdiğimiz patateslerimizi tabağa alıyoruz. Brokolilerin üzerine kaşar peynirini serpiyoruz.
