



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RADİKA SALATASI

½ kg radika
1 tatlı kaşığı tuz
1 sulu limon
1/2 çay bardağı zeytinyağı

Radikaların kök kısımlarını dağıtmadan kesin. Sararmış yapraklarını koparın ve yapraklarının uç kısımları kötü ise uçlarını bıçakla keserek ayıklayın.

Radikaları haşlanmak üzere kaynayan suya koyun ve kök kısımları yumuşayınca kadar pişirin. (Yaklaşık 15-20 dk) ve önceden hazırlanmış soğuk buzlu suya alın. Haşlanan radikaların suyunu fazla ezmeden sıkın ve servis tabağına alın. Tuzluk yardımı ile tuzlayın, limon suyu ve zeytinyağı ilave ederek servis yapın.