



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RADİKYA SALATASI

500 gr hindiba (köklerindeki çok sert kısımlar kesilerek alınmış)

8 su bardağı su

Sosu:

3/4 su bardağı limon suyu

1 tatlı kaşığı tuz

1/2 kahve kaşığı karabiber

1/4 su bardağı zeytinyağı

Hindibaları iyice yıkadıktan sonra büyük bir tencereye koyup, suyu ekleyiniz. Tencereyi orta ateşe oturtup, hindibaları 20-25 dakika, sapları yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Hindibaları bir delikli kepçeyle tencereden alıp, bir tabakta soğumaya bırakınız.

Bu arada sosu yapmak için, küçük bir kasede limon suyu, tuz ve biberi karıştırınız. Zeytinyağı, çırpılarak karışıma katınız.

Hindibaları küçük parçalar halinde doğrayıp, bir salata kasesine koyunuz. Üstüne kasedeki sosu döküp, servis ediniz.

Not: Hindiba salatası da denen radikyayı değişik bir salata olarak servis edebilirsiniz.