



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SADE KARNABAHAAR SALATASI

Bir top karnabaharın çiçeklerini alıp sudan geçirdikten sonra, kaynar tuzlu suda haşlamak. Pamuk gibi yumuşak bir hale gelince çıkarıp uzunluklarına ve endamlarına hanel getirmeksizin her demeti birkaç kısma ayırıp gelin çiçekleri gibi tabağa dizmelidir. Üzerine, limon (sirke) ve zeytinyağı gezdirmelidir.

---

© lezzetler.com tarif no:56285 • adı:SADE KARNABAHAAR SALATASI • gönderen:çakıl taşı • indirme tarihi:04.04.2025 - 06:27