



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KARNABAHAH SALATASI

- 1 adet ufak karnabahar
- 4 iri diş sarımsak
- 1 adet limon
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Karnabahar küçük parçalara ayrılır ve bir tencereye konur. Üzerine az su konur. Tam yumuşamayacak şekilde haşlanır. Suyu süzülür ve soğuması beklenir. Bu arada sarımsaklar tuzla iyice ezilir. Üzerine limon suyu ve zeytinyağı eklenir, çırpılır. Soğuyan karnabahar parçaları yayvan bir tabağa yerleştirilir. Üzerine sarımsaklı karışım gezdirilir ve pul biber serpilir.