



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KÖK ÇİÇEK SALATASI

- 1 adet ufak karnabahar
- 3 diş sarımsak
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet limon
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Karnabahar kök kısmından kesmeye başlayarak parçalara ayrılır. Parçalar bir tencereye yerleştirilir. Üzerine kaynar su dökülür, dağılmadan yumuşayana kadar haşlanır. Sudan alınır, süzgece çıkarılır. Diğer tarafta sarımsak ve tuz püre gibi olana kadar ezilir. Üzerine limon suyu, zeytinyağı ve pul biber eklenir güzelce karıştırılır. Soğuyan karnabahar parçaları servis tabağına alınır. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir ve hazırlanan karışım gezdirilir, karıştırılır.

Not: Üzeri kapatılıp, buzdolabında bekletilirse daha lezzetli olur.