



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE DEMETİ

Kullanılacak malzeme:

Körpe havuç,
iç bezelye,
patates,
karnabahar,
pancar,
kuşkonmaz,
körpe enginar,
ayşekadın fasulye,
maydanoz,
karabiber,
1-2 sap kereviz,
tuz,
yeteri kadar zeytinyağı.

Bazı ziyafetlerde hele büfe açık olduğu vakit etlerin yanına garni olarak kullanılacak sebzeleri büyük bir servis tabağına bir sebze demeti gibi yerleştirmek çok yerinde olur. Bu sebzelerin lezzetleri ve pişme süreleri birbirlerine benzemediğinden bunları ayrı ayrı haşlamak, sonra da tuzlayıp biberlemek ve üzerlerine yeteri kadar limon suyuyla zeytinyağını gezdirmek gerekir. İsteyenler bu sebzelerden bazılarını yağda sote de edebilirler.