



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ GREMOLATA

<http://www.hurriyet.com.tr>

50 gram havuç (incelerinden)
50 gram galeta unu
50 gram kara havuç
50 gram kuzugöbeği mantarı
2 adet bebek enginar
4 adet taze patates
4 adet kuşkonmaz
1 adet brokoli
Tuz
Su
Gremolata için:
20 gram pıkan cevizi
2-3 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 kök taze marul
Zeytinyağı

Tencerede kaynayan suya sebzeleri ekleyin ve sertlik derecelerine göre haşlayın. Haşlanan sebzeleri çıkarıp buzlu soğuk su dolu bir kaba alın. Daha sonra kenara alıp bekletin. Galeta unu, dövülmüş sarımsak ve deniz tuzu karıştırıp 180 derece fırında kurutun. Pıkan cevizlerini de aynı şekilde fırınlayın. Daha sonra tüm malzemeleri karıştırın. İçine maydanoz ve zeytinyağı da ilave ederek tatlandırın. Kenara aldığınız sebzelerin üzerine pıkan cevizli gremolata ve marul yapraklarını ilave ederek servis edin.

