



## ŞEVKETİ BOSTAN SALATASI

500 gram şevketi bostan sapı  
1 adet limon  
1 çay bardağı zeytinyağı  
3-4 diş sarımsak  
Tuz

Bir tencerede bol miktarda su kaynatın ve kaynayan suya tuz ilave edin.  
Şevketi bostanın saplarını tuzlu suda 10 dakika kadar haşlayın.  
Bu esnada sarımsakları ezin.  
Limonun suyunu tuz, sarımsak ve zeytinyağı ile bir sos hazırlayın.  
Şevketi bostanları süzüp sıcakken sos malzemeleriyle bir araya getirin ve karıştırın.  
Kapağı kapalı halde 1 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

