



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SICAK SEBZE SALATASI

2 adet havuç
1 adet kabak
10 adet brüksel lahanası
100 gram tam yağlı tuzlu beyaz peynir
4 adet büyük diş sarımsak
Zeytinyağı

Brüksel lahanaları temizlenir, çok yumuşamayacak şekilde haşlanır. Diğer tarafta havuç ve kabaklar boyuna ince ince (jülyen) kesilir. Tavaya zeytinyağı konulur ve kızdırılır, önce havuçlar atılır, birkaç dakika çevrilir, ardından kabaklar atılır. Çatalla ara sıra yumuşaklıkları kontrol edilir, istenen kıvama gelince, minik parçalara bölünmüş sarımsaklar içine atılır. Haşlanmış brüksel lahanaları ikiye bölünerek tavaya eklenir. Çatalla ezmiş olduğumuz beyaz peynir sebzelerle karıştırılır ve birkaç dakika tahta kaşıkla çevrilerek erimesi sağlanır. Sıcak olarak servis yapılır.

Salata, aperatif olarak da yenilebilir.