SOSLU KARNABAHAR SALATASI

1 adet karnabahar
8 yemek kaşığı zeytinyağı
2 limonun suyu
2 diş sarmısak
1 çay kaşığı hardal
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
Tuz

Bir tencerede su kaynatın, kaynayan suyun içine limon suyu ve tuz atın. Karnabaharları yıkayıp gövde kısımlarından ayırın, kaynamış suyun içine koyup, 5 dakika haşladıktan sonra süzün. Maydanoz, dereotu, sarmısak, limon suyu, hardal, zeytinyağ ve tuzu mikserden geçirin. Sosu, henüz soğumamış olan haşlanmış karnabaharların üzerine dökün. 1 saat bekletip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:136397 • adı:Soslu Karnabahar Salatası • gönderen:zekai • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:35