



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU KARNABAHAH SALATASI

- 1 adet orta boy karnabahar
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon suyu
- 3 diş dövülmüş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz
- Pul biber
- 4 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Karnabaharın saplarını ayırıp yıkayın. Kaynayan tuzlu suda, yumuşayıncaya kadar haşladıktan sonra süzün. Diğer taraftan, sarımsak, biber salçası, pul biber ve tuzu bir kasede iyice karıştırın. Üzerine, limon suyu, zeytinyağı, kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırmaya devam edin. (bu malzemeleri robotta da çekebilirsiniz) hazırladığınız bu sosu servis tabağına aldığınız karnabaharın üzerine gezdirerek servis yapın.