



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUSAMLI BROKOLİ SALATASI

400 gr brokoli  
2 haşlanmış yumurta sarısı  
1 iri domates  
2 sivribiber  
2 çorba kaşığı susam  
1 çorba kaşığı soya yağı  
Tuz  
Sos için:  
1 tatlı kaşığı soya sosu  
3 çorba kaşığı soya yağı  
3 çorba kaşığı sirke  
1 çay kaşığı hardal

Yumurta sarılarını elinizle ufalayın. Brokoliyi yıkayıp tuzlu suda hafif haşlayın ve süzün. Domatesi temizleyip küp küp doğrayın. Biberleri temizleyip enine kesin. Tüm malzemeyi derin bir salata kasesine alıp harmanlayın. Sos için soya sosu, soya yağı, sirke, hardal ve karabiberi bir kaptaki karıştırıp salatanın üzerine gezdirin. Susamı 1 kaşık soya yağında kavurun. Salataya ilave edin. 5 dakika dinlendirip servis yapın.

---