



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİN VE CEVİZ SOSLU KARNABAHAH SALATASI

- 1 adet karnabahar
- 3 kasik tahin
- 2 dilim bayat ekmek içi
- 1 kasik limon suyu
- 3-4 diş sarımsak
- 50 gr ceviz
- 4 kaşık zeytinyağı
- 3 fiske tuz

Karnabaharın koçan kısmını kesip tencereye oturt. Karnabahar yarısına kadar su ve limon suyu koy, haşla. Karnabaharı küçük dallara ayırıp tabaga diz. Tahini, ekmek içini, cevizi limon suyunu ve zeytinyağını robotla pure yap. Karnabaharın üzerine sosu dökerek servis yap.
