



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 500 GRAM BROKOLİ

- 4 adet kornişon turşusu
- 1 kuru mısır konservesi
- 2 adet kapya biber
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı balsamik sirke

Brokolileri çiçeklerine ayırıp yıkayın.

Büyük bir tencerede su kaynatıp brokolileri 4 dakika haşlayın.

Çıkarıp soğuk suya koyduğunuz brokolileri süzüp kurumaya bırakın.

Biberleri ince ince doğrayın.

Turşuları ve sarımsakları da ince ince doğrayın.

Brokolileri derin bir kaseye alıp üzerine biberi, mısırı, turşuyu ve sarımsağı da ilave edin.

Yağ, limon suyu, sirke ve tuzu karıştırıp sos hazırlayın.

Salatanın üzerine sosu gezdirip harmanlayın.

Ana yemeklerin yanında ya da tek başına servis edebilirsiniz.

