



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ELMALI VE KÖRİLİ KARNABAHAH SALATASI

Malzeme:

500 gram karnabahar

1 adet elma

1 adet turp

1 adet dolmalık kırmızı biber

2 çay kaşığı köri

3 adet salatalık

Karnabaharları küçük parçalar halinde ayırıp kaynar suyun içinde diri kıvamda haşladıktan sonra süzün. Ayrı bir kabın içinde mayonez, taze çekilmiş karabiber, tuz ve köriyi karıştırarak sosunu hazırlayın. Elmayı yıkayıp kabuğunu soymadan çok ince jülyen doğrayın. Aynı şekilde közlenmiş kırmızıbiber ve turpu da jülyen doğrayıp bütün malzemeyi 1 tatlı kaşığı limon suyu ile karıştırın. Salatalıkları yıkayıp kabuğunu soymadan çok ince dilimleyin. Dilimleri yuvarlak kelepçeli bir kalıbın etrafına yan yana dizin. Haşlanmış karnabahar ile doğranmış sebzeleri karıştırıp kabın içine yerleştirin. Servis tabağına ters çevirerek aktarın. Sosunu döküp servis yapın.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 02.11.2016