



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU FISTIKLI RADİKA SALATASI

500 gram radika
500 gram süzme yoğurt
2 diş dövülmüş sarımsak
1/2 su bardağı çekilmiş fıstık
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay bardağı limonun suyu
50 gram zeytinyağı

Radikaları bolca yıkayıp bütünlüğünü bozmadan haşlayın. Süzdükten sonra tahtanın üzerinde iri iri doğrayın. Ayrı bir yerde kabın içerisinde yoğurdu, sarımsağı, cevizi, limon suyunu, karabiber ve 10 gram zeytinyağını iyice karıştırın. Karışımın içerisine doğranmış radikaları ekleyip tekrar karıştırın. Karışımı servis tabağına yayarak üzerine zeytinyağını eriterek gezdirin. Salatayı fıstıkla süsleyerek servis yapabilirsiniz.