



YOĞURTLU KARNABAHAH SALATASI

- 1 küçük top karnabahar
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 tutam pul biber

Karnabaharı küçük küçük ayırıp tuzlu suda haşlayın. Çok yumuşamamasına dikkat edin. Haşlandıktan sonra süzüp soğuk sudan geçirin. Karnabaharları servis tabağına dizin. Bir kaptan yoğurt ve sarımsakları karıştırıp karnabaharların üzerinde gezdirin ve pul biberle süsleyin.

