



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAAR SALATASI

Çiçekleri, beyaz top karnabaharlardan alıp, iyice yıkayıp sonra, haşlamalıdır. Haşlanmış çiçekleri kökünden dal dal ayırıp tabağa dizmelidir. Üzerine zeytinyağı ve sirke ile karıştırılmış cevizli tarator dökerek yemelidir.

---

© lezzetler.com tarif no:56880 • adı:ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAAR SALATASI • gönderen:özlemistanbul • indirme tarihi:08.04.2025 - 06:44