KARNABAHAR SALATASI

Malzemeler ; 4-5 kişi için

1 adet Karnabahar

1,5 kahve fincanı Limon

1 kahve fincanı Zeytinyağ

2 diş Sarımsak

1 adet Limonun Kabuğu

Tuz

Yapılışı:

Karnabaharı buket buket ayırıp, bir tencereye koyun, üstüne çıkacak kadar su, limonun kabuğu ve tuz koyun. 5 dakika kadar kaynatın. Ateşi söndürüp sıcak suyun içinde bırakın.

Suyun soğumasından sonra buketleri bir tabağa düzgün bir şekilde sıralayın. Dövülmüş 2 diş sarımsak ile 1 kahve fincanı zeytinyağ, ufak bir tabağın içinde çırpın. Bu karışımı servis tabağına sıraladığınız karnabahar buketlerinin üzerine gezdirin. En son 1 limonun suyunu da gezdirin.

Malzeme düzenli bir şekilde yerleştirilirse, salata daha bir iştah açar.

Afiyet olsun......