

## KARNABAHAAR SALATASI

### MALZEMELER

- ☐ 3 adet göbek salata
- ☐ 1 adet küçük soğan
- ☐ 2 diş sarımsak
- ☐ 40 gram parmesan
- ☐ 100 gram mayonez
- ☐ 120 ml. süt
- ☐ 1 tatlı kaşığı hardal
- ☐ 2 yemek kaşığı limon
- ☐ 1 adet karnabahar
- ☐ 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- ☐ 30 gram ay çekirdeği içi
- ☐ 1 adet sandviç ekmeđi
- ☐ 1/2 demet maydanoz
- ☐ Tuz
- ☐ Karabiber
- ☐ Muskat (taze çekilmiş)
- ☐ Toz kırmızı biber

### HAZIRLANIŞI

Salata göbeklerinin dış yapraklarını çıkartıp atın. Salataları dipleri bitişik kalacak şekilde dörde bölün, yıkayın.

Soğanı soyduktan sonra ince kıyın. 1 diş sarımsağı soyup dövün. Parmesanı ince rendeleyin. Mayonez, süt, parmesan, sarımsak, soğan ve hardalı sos kıvamında karıştırın. Tuz, limon suyu ve toz kırmızıbiber ile tatlandırın.

Karnabaharı temizleyin, küçük tomurcuklarına ayırın. 2 yemek kaşığı yağı bir tavada ısıtıp karnabaharı orta ateşte 10 dakika kavurun. Sonuncu dakikada ay çekirdeği içini ilave edip birlikte kavurun. Tuz, karabiber, muskat katın.

Sandviç ekmeğini ince ince dilimleyin. 1 diş sarımsağı soyup ince ince kıyın. 2 yemek kaşığı yağı bir tavada ısıtın, ekmeğ ve sarımsağı içinde kavurun.

Salataları tabaklara yerleştirin, üzerine sosu gezdirin. Ekmekleri irice parçalayın, salatanın üzerine dağıtın. Karnabaharları ilave edin, maydanoz yaprakları ile süsleyin.