

Köz Karnabahar Salatası

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~140 kcal

Açılış 4/10

Köz tadılan karnabahar, limon ve kimyonla birleşince Kuzey Afrika dokunuşlu sıcak-sıcuk arasına bir salataya döner.

Malzemeler

- 1 adet Karnabahar
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

- Karnabahar çiçeklere ayırıp yağ ve kimyonla harmanlayın.
- 220°C fırında 25 dakika közleyin.
- Limon suyuyla karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Karnabahar tepside sıcaklıklarını boşluk kaldıkça daha iyi renk alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz ve limon kabuğu ekleyerek servis edin.