

# 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
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Karnabahar küçük çiçeklere ayrı ayrı sapağını ince dilimleyin.
- Karnabahar zeytinyağı ve tuzla karıştırılarak 200°C fırında 22 dakika kızartın.
- Sarımsak, yoğurt, limon suyu ve tahini 1 dakika çırpın.
- Ilıyarak karnabahar yoğurtlu sosla tabağa alın. Sıcakken sosu gevşer.
- Nar ekşisi, maydanoz ve kavrulmuş susamla servis edin.
- Karnabahar tek kat dizin, parçalar üst üste gelirse kızarmak yerine buharda yumuşar.
- Tahinli sosu tabağına yayarak kızarmış karnabahar üstüne kalın kenarlar yumuşamaz.

### PÜF NOKTASI

Karnabahar tepside sızdırmayı boşluk kaldırmak daha iyi renk alır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz ve limon kabuğu ekleyerek servis edin.

## Alerjenler

Süt