

Fistikli Brokoli Salatasi

Malzemeler

- 1 buyuk marul
- 1 su bardagi kadar brokoli
- 2 corba kasigi dolmalik fistik
- Yarim demet dereotu
- 1 limonun suyu
- 1/2 kahve fincani zeytinyag

Yapilisi

Marul yapraklarini iyice yikayip, sirkeli suda bekletelim. Dereotunu da yikayip, sirkeli suya ekleyelim. Dolmalik fistiklari , yag koymadan tavada dikkatlice kavuralim.Tavada sogutalim.

Brokolileri 2-3 dakika kadar haslayalim, diri kalsin. Bir kenarda sogutalim. Marullari dereotunu dograyip, sebze kurutucusundan gecirelim.Servis tabagina salatayi alalim.Uzerine az haslanmis brokolileri serpelim.Baska bir kasede limonsuyu az tuz,yag'i cirpalim.Salatanin uzerine dokup, fistiklari serpelim.Masaya getirdiginizde salatayi karistiralim.AFIYET OLSUN:)