

Radika (Karahindiba)

Malzemeler

1 demet karahindiba

1 limon

1 yemek kasigi sizma zeytinyagi

3 dis sarimsak

Istege gore tuz

Yapilisi

Karahindibalari cok dikkatle yikayin. Manavdan aldiysaniz eminim bahceden toplayanlara gore daha sanslisiniz. Bahceden topladiysaniz kokunu ayirmayi, ciceklenmis kisimlarini atmayi unutmayin.Uzerinde sadece toz toprak degil kucucuk bocekler de vardir.Onun icin 20 dk. sirkeli suda bekletin.

Buyuk bir tencereye su doldurun ve kaynatin.

Su kaynayinca karahindibalari suya atin, bastirin ve 7 - 8 dk kaynatin

Yapraklari suzun ve servis tabaginiza alin

Uzerine sikilmis limon, sizma zeytinyagi ilave edin

Sarimsagi dovun ve yesillige ekleyip iyice karistirin.

Zeytinle susleyip servis edebilirsiniz

afiyetler olsun