



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ YOĞURTLU KEREVİZ SALATASI

1 adet orta boy kereviz
1 adet limon suyu
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz
1 çorba kaşığı yoğurt
Tuz
ÜZERİNE:
Ceviz

Limon suyunu derin bir kaba alın. 1 adet orta boy kerevizin yapraklarını temizleyin.

Bol suyla yıkadıktan sonra limon suyunu içine rendeleyin ve karıştırın.

Ayrı bir kapta 2 çorba kaşığı mayonezi ve 1 çorba kaşığı yoğurdu çırpın. Rendelenmiş kerevizi elinizle sıkarak süzün.

Sonra ayrı bir kaba alın. Yarım su bardağı dövülmüş cevizi içine ilave edin. Mayonezli yoğurdu ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve karıştırın.

Kabuğu soyulmuş ve ortadan ikiye ayrılmış cevizlerle süsleyin.

[ML® Kereviz Salatası için tıklayın](#)