



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay'inlezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU PORTAKAL HAVUÇ SALATASI (FRANSA)

1 iri sulu portakal
600 g havuç (ince rendelenmiş)
1 çorba kaşığı sirke
1/2 su bardağı portakal suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı dereotu

Akan suyunu ziyan etmemek için bir kâse üstünde çalışarak, portakalın kabuğunu, içindeki beyaz bölümlerini de alarak soyun. Dilimlerin dış zarlarını da alıp, her dilimi ortadan 2'ye keserek bir kenara bırakın. Havuç rendesi, sirke, portakal suyu ve portakal kabuğu rendesini büyük bir kâsede karıştırıp, yarım portakal dilimleri ile dereotunun 1 çorba kaşığını ekleyin. Yeniden hafifçe karıştırıp kâseyi buzdolabına kaldırarak en az 15 dakika soğutun. Kâseyi buzdolabından alıp, kalan dereotunu salatanın üstüne serperek, servis yapın.