



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ SALATASI

Ayşe Tüter

- 1 kg. kereviz
- 1 elma
- 1 portakalın suyu
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı mayonez
- 1 su bardağı iri ceviz

Kerevizi soyun. Limonlu, unlu suya koyun ve 15 dk. bekletin. Kararmasın diye bir kaba yoğurt, portakal suyu, mayonez koyun. Elma ve kerevizi rendeleyip karıştırın ve dolapta bir saat bekletin. İri dövülmüş ceviz ilave edip servis yapın.

Not: Salatanın renginin bozulmaması için cevizi en son koyun.