



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI KEREVİZ SALATASI

- 2 Adet kereviz
- 2 Adet havuç
- 2 Adet kereviz sapı
- 1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı taneli hardal
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yarım limon suyu
- 1 er tutam tuz ve karabiber

Kerevizlerin kabuğunu soyup patates dilimi şeklinde doğrayın ve saplarıyla birlikte limonlu suda 8 dakika haşlayın. Havuçları şerit halinde kesip haşlayın. Zeytinyağı, limon suyu, tuz, karabiber, taneli hardal ve maydanozu bir kasede iyice karıştırın. Haşlanmış sebzelerin suyunu süzüp sosu ekleyin ve karıştırın. Ilık ya da soğuk servis yapın.



Fotoğraf "hayran" tarafından gönderildi. 01.11.2016