



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ KIŞ SALATASI

Nuray Karapıçak

4 Çorba Kaşığı Yonca Mayonez
1/2 kg Yerelması
1 Adet Limon
2 Adet Havuç
1 Adet Kereviz
3 Çorba Kaşığı Yonca Zeytinyağı
3-4 Dal Taze Soğan
Tuz

Yerelmasını temizleyip küçük yumruları olduğu gibi bırakın, büyüklerini küçüklerle aynı boyutta kesin. Yarım limon suyu ilave edilmiş suda bekletin. Taze soğanı uzun uzun doğrayın. Kereviz ve havuçları ayrı ayrı rendeleyin. Kerevizi bir kaseye alıp tuz, birkaç damla limon ve mayonez ekleyerek karıştırın. Havuç rendesi, kerevizli karışımı ve yer elmalarını servis tabağına yerleştirin. Taze soğanlarla salatayı süsleyin. Kalan limon suyu, tuz ve zeytinyağını küçük bir kasede karıştırıp salatanın üzerine gezdirerek dökün ve servis yapın.