



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ SALAMLI SALATA

<https://www.aytac.com.tr>

- 1 paket AYTAÇ ŞİPŞAK PİLİÇ SALAM
- 1 demet kıvırcık
- 1 adet armut
- 6-8 adet kuru kayısı
- 6 yemek kaşığı barbunya fasulyesi
- 2 adet kereviz
- 1 adet büyük boy havuç
- 8-10 adet taze fasulye
- 100 g beyaz peynir
- Sosu için;
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon suyu
- Tuz

- 1 AYTAÇ ŞİPŞAK PİLİÇ SALAM'ları ince ince jülyen dilimleyin.
- Kıvırcıkları yıkayın, kurulayın.
- Beyaz peyniri küp küp doğrayın.
- Armutu yıkayın ve kabuklarını soymadan ince ince dilimleyin.
- Barbunya fasulyesi ve kerevizi ayrı ayrı haşlayın.
- Taze fasulyeleri verev şekilde doğrayın.
- Kerevizleri 6 parçaya kesin. Kayısları ikiye doğrayın.
- Havucu soyun ve rendeleyin.
- Tüm malzemeyi bir salata kasesinde birleştirin. AYTAÇ ŞİPŞAK PİLİÇ SALAM'ları ilave edin ve karıştırın.
- Sosu için, zeytinyağı, limon ve tuzu bir kasede iyice çirpin.
- Hazırladığınız salata malzemelerini kaselelere paylaşın. Sosu salataların üzerinde gezdirin ve servis edin.

