



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖK KEREVİZ SALATASI

Temizce ayıklanmış kerevizleri iki üç parçaya kesmeli. Sonra, muntazam halde dilimlere ayırmalı. Bu dilimleri, iki litre kaynar, tuzlu su içine atmalı, çabuk (hemen beş on dakika) içinde haşlanan kerevizlere bir çatal batırılınca, çatalın dişleri rahatça kerevizlere geçerse pişmiş olduklarına hükmedilir. Kerevizleri soğutmak için, soğuk suya atmaya lüzum yoktur. Kendi hararetiyle kuruduktan sonra, tabağa koyup mayonezi üzerine dökmelidir.

Not: Hazırlanması kolay ve tedariki ucuz olmak itibarıyla, halkça rağbette bulunan salatalardandır. Bunun, sade kereviz salatalarından farkı, mayonezli olmasıdır.
