PANCARLI KEREVİZ SALATASI

2 Adet Kereviz
1 Su Bardağı Pancar Turşusu
4 Adet Havuç
2 Su Bardağı Yoğurt
4 Çorba Kaşığı Mayonez
1/2 Demet Dereotu
3 Diş Sarımsak
1/2 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Yoğurdu, mayonezi ve dövülmüş sarımsağı karıştıralım; ikiye bölelim.
Havucu yıkayıp rendeleyelim, bir tavada ısıttığımız zeytinyağında 10 dakika soteleyelim. Soğumaya bırakalım.
Ardından dövülmüş ceviz, 1 çay kaşığı tuz ve mayonezli yoğurdun yarısıyla karıştırıp bir servis tabağının altına yayalım.
Yıkayıp soyduğumuz kerevizi rendeleyelim, dereotunu ince ince kıyalım. 1 çay kaşığı tuz ve yoğurdun kalanıyla karıştırıp havuçlu karışımın üzerine yayalım.
Son olarak pancar turşusunu rendeleyip kerevizlerin üzerine serpiştirelim. Salatamız servise hazır.
Pancarlı kereviz salatasını, tavuk schnitzelle sunabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:89175 • adı:Pancarlı Kereviz Salatası • gönderen:mor leylak • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:58