



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALI KEREVİZ KANEPELERİ

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4,5 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 3 diş sarımsak
- 2 adet portakal
- 1 orta boy kereviz
- 1 tutam tuz
- 1 avuç yarıya bölünmüş düzgün ceviz
- 1 kaç dal yeşil nane

Geniş bir kaba 4,5 yemek kaşığı yoğurdu, suyunu süzerek koyun. Üzerine 1-2 diş rendelenmiş sarımsağı ve 3 yemek kaşığı yumuşak sana yağın kaşığı 3 yemek mayonezi ilave edip, güzelce karıştırın. Kerevizi soyup, rendeleyin. Kararmaması için hemen yoğurt karışımının içine atın ve karıştırın. Salatamızın alt kısmı (kanepeleri için) portakalların kabuklarını soyup, halka şeklinde dilimleyin. Üzerlerine kerevizli karışımdan bir kaşık koyup, üstünü ceviz ve nane ile süsleyerek, servis edebilirsiniz.

