TURPLU KEREVİZ SALATASI

1 adet tatlı elma
1 adet küçük boy ince ince kıyılmış sapsız kereviz
250 gr. çok ince dilimlenmiş turp
Tuz
Karabiber
Sos için:
50 gr. krem peynir
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 çay kaşığı kahverengi şeker
1 diş dövülmüş sarımsak

Sosun hazırlanışı: Krem peyniri çukur bir tabakta iyice yumuşayıncaya kadar çırpın. Daha sonra yoğurdu ve sirkeyi de katarak çırpmaya devam edin. Son olarak şekeri ve sarımsağı da ekleyin.
Salatanın hazırlanışı: Koçanı çıkartılmış elmaları (kabuklarını soymadan) ince ince doğrayın. Kerevizleri, ince dilimlenmiş turpları ve sosu da ekleyip karıştırın. Salata tabaklarına koyacağınız bu karışımın üzerini turp dilimleriyle süsleyerek servis edin.

ML® Havuçlu Kereviz Salatası Videosu

© lezzetler.com tarif no:27755 • adı:Turplu Kereviz Salatası • gönderen:aybike • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:27