



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANANASLI KEREVİZ SALATASI

4 dilim ananas  
1 adet küçük boy kereviz  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 adet ekşi yeşil elma  
1 küçük kase iri çekilmiş ceviz içi  
Bir tutam tuz  
1 çorba kaşığı haşhaş tohumu  
4 çorba kaşığı süzme yoğurt (tepeleme)  
½ kutu krema (100 ml)

Kerevizin kabuğunu soyup irice rendeleyin. Limon suyunu ekleyip karıştırın. Elmanın kabuğunu iyice yıkayıp kuruladıktan sonra soymadan rendeleyin ve kerevizle birlikte karıştırın. Süzme yoğurt ile kremayı çırpın. Bir tutam tuz ve haşhaş tohumlarını ekleyip karıştırın. En son ceviz içini de ilave edin. Tekrar karıştırın. Kalınca dilimlenmiş ananası servis tabağına yerleştirin. Üzerine elmalı kereviz salatasından yerleştirin. İsteğe göre turuncu domates ve nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.