



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANÇUEZLİ KEREVİZ SAPI SALATASI (FRANSA)

Malzeme: 4-6 kişilik

1 demet kereviz sapı,
1 kutu ançuez filetosu,
3 yumurta (katı haşlanmış)

Vinegret sosu:

1 çorba kaşığı sirke,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
tuz,
karabiber,
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)

Kereviz saplarını, çok kart olanlarını ayırdıktan sonra, iyice yıkayıp küçük parçalar halinde doğrayın. Kereviz yapraklarını da iyice yıkayıp, fazla suyunu süzdürerek akıtın.

Doğranmış kereviz saplarını bir salata kasesine yerleştirdikten sonra üzerini ançuez filetoları, kenarlarını ise kereviz yaprakları ve dörde bölünmüş katı yumurta ile süsleyin.

Sos için, küçük bir kapta sos malzemesini iyice karıştırıp servisten hemen önce salatanın üzerine dökün.