



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KEREVİZ SALATASI

kereviz 1 adet
ayva 1 adet
limon suyu 1 adet
zencefil 30 gr. kök
zeytinyağı 3 yk.
ceviz içi 50 gr.
yoğurt 500 gr.
sarımsak 2 diş
tuz 1 tk.

Kabuğunu soyduğunuz kök zencefili, yayvan bir salata kasesi içine rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Üzerine taze sıkılmış limon suyunu ekleyin.

Kabuğunu soyduğunuz orta boy ayva ve kerevizi rendenin büyük tarafıyla zencefil-limon suyu karışımının üzerine rendeleyin ve karıştırın.

Sarımsakları tuzla birlikte havanda dövün. Dövülmüş ceviz içi, ezilmiş sarımsak ve zeytinyağını ekleyip karıştırın.

Son olarak süzme yoğurdu kaşık kaşık ekleyip salatayı koyu kremamsı bir kıvam alana kadar karıştırın.

Toz kırmızı biber veya tercih ettiğiniz başka bir baharatla süsleyerek servis yapın.

Not: Salata malzemelerini yoğurdun içinde kaybolmaması için her seferde yoğurdu iki kaşık ekleyip salatayı karıştırmakta yarar var. Kereviz ve ayvanın büyüklüğüne göre yukarıda verilen yoğurt ölçüsünden bir-iki kaşık eksik kullanmayı tercih edebilirsiniz. Bu nedenle yoğurdun hepsini bir defada eklemeyin.

