



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇEREZZİF

Haliç Üniversitesi

- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 2 adet havuç
- 2 sap dereotu
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 2 sap maydanoz
- 1 tatlı kaşığı maydanoz
- 1 tatlı kaşığı badem
- 1 tatlı kaşığı yer fıstığı
- 1 tatlı kaşığı fındık
- Sarımsak yarım diş

Küçük küpler şeklinde doğranmış havuçlar tencerede bezelyelerle birlikte haşlanılır başka bir tava da badem, fındık ve yer fıstığı kavrulur. Maydanoz dereotu iyice kıyılır. Bütün malzemeler bir araya getirilir ve mayonez yoğurtla birlikte karıştırılıp blendırdan geçirilir. Kasele alınır üzerine kıyılmış badem ve fındık konularak soğuk servis edilir.

