



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BİBERLİ KEŞİR SALATASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. keşir (siyah havuç)
3-4 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 küçük soğan
2 kaşık cevizli biber
2 kaşık zeytinyağı
Tuz

YAPILIŞI

Havuçlar rendelenir. İnce doğranan soğan yağda pembeleştirilir. Rendelenen havuç ilave edilip biraz daha kavruluro Ateşten alınarak soğuduktan sonra cevizli biber ve süzme yoğurt karıştırılır. Servis tabağına konup üzerine zeytinyağı gezdirilir. Maydanozla süslenir.