



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEREVİZ SALATASI

- 2 adet kereviz
- 1 adet limon suyu
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 diş sarımsak
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi

Kerevizleri soyup rendenin kalın tarafıyla rendeleyin.
Karamamaları için üstlerine limon suyu gezdirip kenara alın.
Sarımsakları da rendenin ince tarafıyla rendeleyin.
Yoğurt, tuz ve mayonezle birlikte bir kasede güzelce karıştırın.
Kerevizlerin suyunu elinizle hafifçe sıkarak süzün.
Kerevizleri sarımsaklı yoğurtla ve dövülmüş cevizle birleştirip harmanlayın.
Servis tabağına alıp üzerini ceviz parçaları ile süsleyerek servis edin.

