



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE YOĞURTLU KEREVİZ SALATASI

2 kereviz
3 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı mayonez
2 diş sarımsak
Tuz
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
Üzeri için;
Ceviz içi
Maydanoz

Taze taze aldığınız kerevizlerin kabuklarını soymakla işe başlayın. Daha sonra kerevizleri iyice yıkayın ve rendenin en ince tarafıyla rendeleyin. Başka bir kaptaki mayonez, süzme yoğurt, sarımsak ve tuzu iyice çırpın. Derince bir kaptaki kerevizleri ve sosu karıştırın. Üzerine cevizleri de ilave edin. Salatayı servis ederken üzerine ince kıyılmış maydanoz ve ceviz ekleyin.

