



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ YOĞURTLU KEREVİZ SALATASI

1 kereviz
1 havuç
Bir iki diş sarımsak
1/2 kg. süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Dereotu
Bir fincan ceviz

Sarımsakları dövüp yoğurtla karıştırın. Kerevizleri üzerlerinde hiç siyah nokta kalmayacak şekilde soyun ve yoğurdun içine rendeleyin. (Kerevizler hemen kararabileceği için soyar soymaz yoğurdun içine rendelemeniz gerekiyor.) Bu işlem bittikten sonra havucu da aynı şekilde yoğurda rendeleyin. Zeytinyağını ekleyip tüm malzemeyi iyice karıştırın. Servis tabağına alıp üzerlerine dereotu ve irice dövülmüş ceviz serpin.