



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ KEREVİZ SALATASI

- 500 gr kereviz
- 50 gr taneli taneli hardal
- 1 tatlı kaşığı kapari
- 50 gr kornişon turşu
- 1 adet lime suyu
- 1 tutam maydanoz
- 1 tutam tarhun
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 200 ml mayonez
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber
- 1 kaç tane yeşil salamura zeytin

Maydanoz ve tarhunı kıyın. Turşu ve kapariyi kıyın. Geniş bir kaptaki mayonez, zeytinyağını ve bütün malzemeleri karıştırın. Kerevizin kabuklarını soyun ve ince uzun şeritler halinde kesin. Hazırladığınız mayonezli karışımı kerevizlerle karıştırın; tuz, karabiber ekleyip salamura yeşil zeytin ve közlenmiş kırmızı biberle süsleyip servis edin.

