



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KEREVİZ SALATASI

- 1 adet yeşil elma
- 2 adet kereviz
- Yarım limon suyu
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet göbek salata
- 1 çorba kaşığı hardal
- Tuz, karabiber
- 5-6 adet tuzlu kraker

Kerevizleri çok iyi soyup yıkayın ve ince elma dilimleri şeklinde doğrayın. Üzerine limon suyu sıkıp bir kabın içine alın. Elmayı da yıkayın ve kabuklarıyla beraber ince ince dilimleyip kerevizlerin üzerine alın. Göbek salatayı yaprak yaprak ayırıp yıkayın. İyice kurulayıp elinizle iri parçalara bölün. Salatayı da kereviz ve elmanın üzerine koyun, zeytinyağı, tuz, karabiber ve hardalı gezdirip iyice karıştırın. Servis kaplarına alıp üzerine tuzlu krakerle süsleyip ikram edin. İsterseniz kerevizleri 5 dakika kadar buharda haşlayabilirsiniz. Ama çiğ olarak oldukça lezzetlidir.