



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEREVİZ SALATASI

Havuç 2 Adet
Soğan 2 Adet
Limon 1 Adet
Kereviz 4 Adet

Bir limonun yarısı sıkılır. derin bir kaba konulur. Üzerine 3 su bardağı su konulur. soyulan kerevizler kararmaması için bu suya konulur. Sonra kerevizler kabak oyacağı ile tam ortalarından, havucun gireceği kadar oyulur. Bu oyuklara havuçlar sokulup fazlalıkları kesilir. İnce kıyılmış soğanlar zeytinyağında düdüklüde hafif kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine hazırlanan kerevizler dizilir. Kalan limon suyu tuz ,bir tutam şeker ve su konur, düdüklünün kapağı kapatılıp, pimi indirdikten sonra ateşi kısıp 7 dakika pişirilir. Düdüklü tencerenin içinde soğutulur. Sonra enine 1 parmak kalınlığında dilimlenir. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirilip, maydanozla süslenir.