



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZ ÇANAĞINDA DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI

<https://www.takvim.com.tr>

2 adet kereviz  
2 adet limon  
Yeteri kadar su  
400 gram deniz börülcesi  
1,5 çay bardağı vişne sirkesi  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 adet havuç  
1 adet kırmızı biber  
Tuz  
Süslemek için:  
Limon dilimleri

Kerevizlerin kabuğunu soyun ve ortadan ikiye kesip, içlerini oyun. Kerevizleri, 1 adet limonun suyu ve 3 su bardağı su ile birlikte 15 dakika haşlayıp, süzün. Deniz börülcesini yıkayın ve yarım çay bardağı vişne sirkesi ve 5 su bardağı su ile birlikte 15 dakika haşlayıp, süzün. Soğuk suya koyup, 2-3 dakika bekletin. Süzdükten sonra içindeki kılçığı çekip, çıkarın. Bir tavaya yarım çay bardağı zeytinyağı koyun ve ince dilimlenmiş havuç ile kırmızı biberi kısık ateşte 10 dakika soteleyin. Soğuduktan sonra içine kalan 1 çay bardağı nar sirkesi, yarım çay bardağı zeytinyağı, 1 adet limonun suyu ve tuzu koyup, karıştırın. Kerevizlerin içine bu harcı paylaşın ve buzdolabında 1 saat dinlendirin. Dilimlenmiş limonla birlikte süsleyip, servis yapın.

