



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ HAVUÇ BİBER SALATASI

250 g kereviz
2 çorba kaşığı sirke
1 havuç (kazınıp, ince şeritler halinde doğranmış)
1 sarı biber (ya da yeşil dolmalık biber; sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde doğranmış)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1/4 tatlı kaşığı tozşeker
bir tutam tuz

Kerevizi soyup, ince uzun şeritler halinde doğrayın. Şeritleri bir kâseye aktarın, renginin atmasını önlemek için üstüne sirkeyi gezdirerek, sirkeye iyice bulanmaları için karıştırın. Havuç ve biber şeritleri, çiçekyağı, tozşeker ve tuzu katıp, iyice karıştırın. Kâsenin üstünü örtüp, salatayı en az 1 saat buzdolabında soğuttuktan sonra, servis yapın.

[ML® Havuçlu Kereviz Salatası için tıklayın](#)