



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ SALATASI

Vedat Başaran

2 adet kök kereviz
250 gr. yoğurt
100 gr. ceviz
¼ demet maydanoz / Süslemek için
2 diş sarımsak
1 adet limon
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
½ tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı toz karabiber
½ su bardağı zeytinyağı

Yarım limonun suyunu sıkıp bir kaba koyun. Diğer yarısını da su dolu geniş bir kabın içine sıkıp, bırakın. Kerevizlerin saplarını kesin. Kabuklarını kalınca soyun ve limonlu suyun içinde bekletin. Cevizleri ufalayın. Kerevizleri, rendenin kalın tarafıyla rendeleyip, yarım limonun suyunu ilave edin. 2 diş sarımsağı havanda ezin. Yoğurdu, geniş bir kabın içinde, bir çırpıcı yardımıyla inceltin. Dövmüş sarımsağı ilave edip karıştırın. Rendelediğiniz kerevizleri katıp, karıştırmaya devam edin. Ufalanmış cevizleri ilave edip karıştırın. Karabiber, ½ tatlı kaşığı tuz katıp iyice harmanlayın. ¼ bardak zeytinyağı döküp karıştırdıktan sonra tabağa alıp, şekillendirin. Pul biber ve zeytinyağı ile hazırladığınız sosu katıp, maydanoz yaprakları ile süsledikten sonra kenarlarına iki yemek kaşığı zeytinyağı gezdirip, servis yapın.