



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZ SALATASI

- 2 adet orta boy kereviz
- 1 adet limon suyu
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 5 yemek kaşığı ince çekilmiş ceviz içi

İlk önce kalın bir rende ile kerevizlerin kabuğunu soyduktan sonra, bir güzel rendeliyoruz.

Kararmaması için limon suyu ile oluyoruz.

Geniş bir salata kasesine aldığımız yoğurt sosunun üzerine, rendelediğimiz kerevizleri katıyoruz.

Üzerine tavada kızdırdığımız zeytinyağının içine, ceviz içine ekleyip 1-2 dakika kavuruyoruz.

Servis tabağında hazır bekleyen kereviz sosumuz üzerine, kızdırdığımız bu yağı ekleyerek ikrama hazır hale getiriyoruz.

