



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ SALATASI

- 1 büyük kereviz
- 1 litre (5 su bardağı) su
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Küçük, keskin bir bıçakla kerevizin kabuklarını soyup, kibrit çöpü biçiminde doğrayınız.

Orta boy bir tencerede, suyu kaynatıp doğranmış kerevizleri tencereye atınız. Suyu yeniden kaynatıp, kerevizleri 1 dakika kadar haşlayınız.

Kerevizleri süzgeçten geçirip soğuk suyla yıkayarak yeniden süzünüz. Süzdüğünüz kerevizleri bir salata kasesine koyunuz.

Küçük bir kasede zeytinyağı, sirke, tuz, biber ve hardalı karıştırıp, hazırladığınız bu sosu kerevizlerin üstüne dökerek karıştırınız. Kereviz salatasını buzdolabında 30 dakika soğutup, üstüne maydanozu serperek servis ediniz.