



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ SALATASI

2 orta boy kereviz
yarım limonun suyu
2 yemek kaşığı mayonez
2 yemek kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı cevizçi

Kerevizlerin sert olan dış kabuklarını soyun, çukurca bir kaba su ve yarım limonun suyunu koyun. Kerevizleri el rendesinin bıçaklı geniş yanı veya mutfak robotu ile çok ince yuvarlaklar (cips) şeklinde kesin ve hemen limonlu suya atın. Doğrama sona erince, her seferinde 3-4 kereviz cipsini alıp üstüste doğrama tahtasına koyun, bıçakla kibrit çöpü kalınlığında çubuklar halinde doğrayıp tekrar limonlu suya atın. Diğer yandan mayonez, yoğurt, ezilmiş sarımsak ve tuzu karıştırın. Limonlu sudan çıkartacağınız kereviz çubuklarını zedelemekten sıkarak suyunu süzün, mayonez yoğurt karışımına ekleyin, karıştırın. Servis tabağına alın, üzerine küçük cevizçileri yerleştirin.

Not: Salatanın üzerine mevsiminde beyaz kısımları temizlenmiş ekşi olmayan küçük mandalina dilimleri koyarsanız hem ekşi hem tatlı bir lezzet alır, hem de çok hoş kokular duyarak kereviz yediğinizi farketmezsiniz.