



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ SALATASI

3 adet orta boy kereviz
4 adet ince havuç
15 adet küçük arpacık soğan
10 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
3-4 adet portakalın suyu
1 adet limonun suyu
4 adet patates
1 tatlı kaşığı tuz
220 gr konserve mısır
İstediğiniz Kadar kereviz yaprakları (üzeri için)

Arpacık soğanları, sarımsağı, zeytinyağını tencereye koyun. Havuçların kabuklarını soyun. Fındık büyüklüğünde küp küp doğrayıp tencereye ilave edin. Hepsini kavurun. Patatesleri küp küp doğrayıp tencereye ekleyin. Kerevizlerin kabuklarını soyup yıkayın. Patateslerle aynı boyda doğrayıp hiç bekletmeden tencereye atın. Üzerine 1 limonun suyunu gezdirin. 10 dakika orta harlı ateşte çevirerek kavurun. Sıktığınız portakalların suyunu ilave edin. Kısık ateşte patatesler yumuşayana kadar pişirin. Tuzunu ilave edin. Salatayı piştiği tencerede soğutun. Soğuyunca servis tabağına alıp üzerine mısır serpin ve kereviz yapraklarıyla süsleyin.