



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ VE TURP SALATASI

MALZEMELER

1 sert tatlı elma
1 küçük kereviz sapi, doğranmış
250 gr turp, ince dilimlenmiş
Tuz ve karabiber
Sos:
50 gr lor peyniri
4 yemek kasığı krema
2 yemek kasığı elma sirkesi
1 çay kasığı şeker
1 diş sarımsak, ezilmiş

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu hazırlayın: Lor peynirini büyük bir kaseye koyup yumuşatmaya kadar çırpın. Yavaş yavaş kremayı ve sirkeyi, sonra şeker ve sarımsağı ekleyip karıştırın.
Elmayı soymadan içini ayıklayıp doğrayın. Kereviz ve turpların yarisiyle birlikte sosa ilave edin. Tuz ve biberini katın.
Salatayı servis tabağına boşaltıp kalan turplarla üstünü süsleyin. Oda sıcaklığında servis yapın.