



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ YAPRAĞI SALATASI

Kereviz yapraklarını ayıklayın ve yıkayın. Saplarını elinizle kırarak kontrol edin ve kart olanlarını atın. Bir tencerede suyu kaynatın, fokurdamaya başlayınca otları kaynayan suya atarak haşlayın. Saplar iki parmak arasında hafif bastırma ile eziliyorsa olmuştur. Hemen kevgirle alın. Üzerine 3-4 diş iyice ezilmiş sarımsak, zeytinyağı, limon suyu ve bir kaç damla sirke ile hazırladığınız sosu gezdirin. Dilerseniz pancar turşusu ile süsleyip servis yapın.

Not: Kereviz yapraklarını haşladığınız suyu, çorbalarda kullanabilirsiniz. Ayrıca bitki çayı olarak tüketebilirsiniz.

