



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEREVİZLİ HAVUÇLU CEVİZLİ SALATA

1 Adet Kereviz  
2 Adet Havuç  
4 Çorba Kaşığı Süzme Yoğurt  
2 Çorba Kaşığı Tereyağı  
2 Diş Sarımsak  
1 Çay Kaşığı Pul Biber  
1/2 Çay Kaşığı Tuz  
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
1 Çorba Kaşığı Ceviz  
İsteğe Bağlı Süslemek İçin Maydanoz

Kerevizi rendeleyip limonlu su dolu bir kaptaki bekletelim. Havuçları da rendeleyip tereyağında 7-8 dakika kadar karıştırarak pişirelim. Sarımsak ve cevizi bir kaptaki bir tutam tuz ilave ederek dövelim. Bütün malzemeleri karıştırdıktan sonra, servis tabağına alıp maydanoz ile süsleyelim.

---