



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ PORTAKAL KANEPELERİ

1 adet orta boy kereviz
2 adet portakal
4 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı margarin
2 diş sarımsak
1 ay kaşığı tuz
Üzeri için:
6-7 adet kelebek ceviz
Bir tutam taze nane yapraęı

Derin bir kaba yoğurdu koyun, üzerine rendelenmiş sarımsağı, mayonezi koyun tuzu, margarini ekleyip iyice karıştırın.

Kerevizin de kabuğunu soyun, onuda rendeleyip, bu karışıma ekleyin.

Portakalların kabuğunu soyup halka halin de kesin portakal dilimlerini servis tabağına koyun.

Üzerinede ceviz ve nane yaprağı ile süsleyip servis yapın.