



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI KEREVİZ SALATASI

2 Adet Kereviz
1 Su Bardağı Pancar Turşusu
4 Adet Havuç
2 Su Bardağı Yoğurt
4 Çorba Kaşığı Mayonez
1/2 Demet Dereotu
3 Diş Sarımsak
1/2 Su Bardağı Dövlümüş Ceviz
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Yoğurdu, mayonezi ve dövlümüş sarımsağı karıştırılır; ikiye bölölöl.

Havucu yıkayıp rendeleyelim, bir tavada ısıttığımız zeytinyağında 10 dakika soteleyelim. Soğumaya bırakalım. Ardından dövlümüş ceviz, 1 çay kaşığı tuz ve mayonezli yoğurdun yarısıyla karıştırıp bir servis tabağının altına yayalım.

Yıkayıp soyduğumuz kerevizi rendeleyelim, dereotunu ince ince kıyalım. 1 çay kaşığı tuz ve yoğurdun kalanıyla karıştırıp havuçlu karışımın üzerine yayalım.

Son olarak pancar turşusunu rendeleyip kerevizlerin üzerine serpiştirelim. Salatamız servise hazır.

Pancarlı kereviz salatasını, tavuk schnitzelle sunabiliriz.