



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL DİLİMİ ÜZERİNDE SALAMLI KEREVİZ SALATASI

2 adet orta boy kereviz
4 adet küçük boy havuç
1 diş sarımsak
4 adet ceviz
4 dal maydanoz
1 yemek kaşığı light yoğurt
1 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı limon suyu
2 adet portakal
100 g AYTAÇ DANA MACAR SALAM

1 Kereviz ve havuçları geniş bir kabın içerisine rendeleyin.
2 İçine ince kıyılmış sarımsak, ceviz ve maydanoz ilave edin.
3 AYTAÇ DANA MACAR SALAM'ı küp küp doğrayın ve karışıma ekleyin.
4 Light yoğurt ve mayonez ile limon suyunu katarak bütün malzemeyi karıştırın.
5 Portakalları yuvarlak dilimleyin.
6 Bir kaşık yardımıyla kereviz salatasını dilimlerin üzerine paylaştırarak servis yapın.

