



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ SALATASI

5-6 adet portakal
2 adet kereviz
1 kase yoğurt
Sarımsak
Ceviz
1 çay bardağı mayonez
Pulbiber
Karabiber
Tuz

Portakalların kabuklarını ister soyun ister soymayın. Tercih size kalmış. Yuvarlak dilimleyin ve bir kenarda bekletin. Kerevizleri soyup, kararmalarını önlemek için limonlu suya koyun, bu arada göz kararı cevizi, rondodan geçirip bir kâse yoğurta ilave edin.

1 çay bardağı kadar mayonez ve baharatları ekleyin. Sarımsağı havanda dövüp, tuz koyarak yoğurtlu karışıma ekleyin. En son kerevizleri de rondodan geçirip, karışıma ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra, portakalların üzerinde servis yapın.

Not: İsterseniz kerevizi rendeleyebilirsiniz.

