



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYEZ BUĞDAYLI VE ELMALI KEREVİZ SALATASI

1 paket Bizim Mutfak Siyez Buğdaylı Bakliyatlı çorba karışımı

2 adet kereviz (1/2 kg)

3 adet yeşil elma

1 adet küçük havuç

Sosu için:

50 ml sızma zeytinyağı

2 yemek kaşığı limon suyu

1 yemek kaşığı süzme yoğurt

1 yemek kaşığı krema veya mayonez

2 yemek kaşığı hardal

1 tutam tuz

1 tutam karabiber

Üzeri için:

1-2 yemek kaşığı ince kıyılmış ceviz veya antepfıstığı

1 çay kaşığı çörekotu

Siyez Buğdayı Çorbası

Sos malzemelerinin tümünü bir kaba alarak çırpın.

Siyez buğdaylı çorba karışımını haşlayıp süzün. 2 elmanın üst bölümünü kapak gibi kestikten sonra içlerini oyun.

Elma içleri ile kabuklarını soyduğunuz 1 adet elma, kereviz ve havucu rendeleyin. Haşlanmış bakliyat karışımını

ilave edin ve bekletmeden hazırladığınız sosla karıştırın. 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.

Üst bölümü kapak gibi kestiğiniz elmaların içini dinlendirdiğiniz elmalı kereviz salatası ile doldurun. Üzerine antepfıstığı ve çörekotu serpin ve kapağı hafif kapalı olarak servis edin.

