



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KEREVİZ SALATASI

2 adet kereviz
4 adet AYTAÇ DANA SOSİS
8-10 salatalık turşusu
Sosu için;
8 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı krema
1 demet dereotu
1 adet kuru soğan
4 adet yumurta
1 adet limon
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Kerevizleri soyun ve haşlayın. Küp şeklinde doğrayın.
2 Soğanı ince kıyın.
3 AYTAÇ DANA SOSİS leri küçük doğrayın ve haşlayın.
4 Soğanları ve AYTAÇ DANA SOSİS leri kerevizin içine ekleyin.
5 Sosu için, mayonez, krema, ince kıyılmış dereotu, limon suyu, karabiber ve tuzu karıştırın.
6 Salatalık turşusu ile katı haşlanmış yumurtaları dilimleyin.
7 Salatanın üzerine hazırladığınız sosu dökün.

