



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BAHARLI SÜTAŞ SÜZME YOĞURTLU KEREVİZ SALATASI

Malzemeler: (4 kişilik)

4 adet kereviz

½ çay bardağı zeytinyağı

1 diş sarımsak

1 adet havuç

1 adet limon

1 su bardağı Sütaş Süzme Yoğurt

1 tutam taze kekik

1 tutam taze fesleğen

Bir çay kaşığı tuz

4 adet kiraz domates

1 tutam Akdeniz yeşilliğı

Yapılışı

Kerevizler soyulup, limon suyunda bir süre bekletilip, bir kase içerisine rendelenir. Limonun suyu sıkıldıktan sonra bir karıştırma kasesi içerisinde Sütaş Süzme Yoğurt, tuz, ince kıyılmış taze fesleğen, taze kekik, dövülmüş sarımsak ve daha sonra zeytinyağı ilave edilerek güzelce karıştırılır. Aynı kase içerisine rendelenmiş kerevizler ilave edilerek karıştırılır. Bir servis tabağının ortasına koyulan kereviz salatası, kiraz domatesler ve Akdeniz yeşillikleri ile süslenip servis edilir.