



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

WALDORF SALATASI

2 adet orta boy elma
1 adet-orta boy kereviz
3 yemek kaşığı mayonez
1 adet portakal
8 adet iç ceviz
2 adet kiraz domates
Tuz
Karabiber
1 limon suyu
75 cl Fransız salata sosu veya kokteyl sos

Elma ve kereviz soyulup rendelenir.
Kararmaması için limon suyu sıkılır.
Portakallar soyulup ince ince kesilir.
Mayonez bir kap içerisine konur.
Elma ve kereviz rendesi ilave edilerek iyice karıştırılır.
Yeteri kadar tuz ve biber ilave edilir.
Hazırlanan karışım salata kasesine konduktan sonra üzeri portakal dilimleri, ceviz ve kiraz domates ile garnitürlendir.
Sosu üzerine gezdirilerek servis edilir.

Not: Salatanın dekoratif görünmesi için Lollo rosso ve endivie yeşilliği, havuç ile garnitürlenebilir.