



YOĞURTLU HAVUÇLU KEREVİZ SALATASI

Melisa Üryan

- 2 adet kereviz
- 2 adet havuç
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet portakal
- 3-4 diş sarımsak
- 1 avuç ceviz

Öncelikle yoğurt, sarımsak, mayonez ve yağ karıştırılır. Havuçlar rendelenip karışıma eklenir. Kararmaması için kerevizler hızlı bir şekilde soyulup hemen rendelenir ve bütün malzemeler karıştırılır. Son olarak rondodan geçirdiğimiz ceviz eklenir ve portakal dilimleriyle süslenir.

