



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAVUÇLU KEREVİZ SALATASI

- 1 büyük boy kereviz
- 2 adet havuç
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 500 gram yoğurt
- 2-3 yemek kaşığı mayonez
- 1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz
- Dereotu
- 1 çay kaşığı tuz
- 4-5 yemek kaşığı sıvı yağ

Soğan ve sarımsakları rendeleyip yağda hafif öldürün. Tuz serpin. Kereviz ve havuçları rendeleyip ilave edin. Kereviz ve havuçları da hafif kavurun fazla diriliğini kaybetmeden ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yoğurt ve mayonezi çırpıcı yardımıyla iyice çirpin. Soğumuş olan karışımı yoğurda ekleyin. Ceviz ve dereotunu da ilave ettikten sonra iyice karıştırın.

