



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAVUÇLU KEREVİZ SALATASI

<https://cook.com.tr>

Yoğurt 2 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Mayonez 2 Yemek Kaşığı
Ceviz 0.5 Su Bardağı
Havuç 1 Adet
Sarımsak 2 Diş
Kereviz 2 Adet

Yoğurdunuz kese yoğurdu ise, bir miktar su ile veya sulu bir yoğurt ekleyerek, koyu bir boza kıvamı olacak şekilde çırpıcı yardımıyla açınız. Ya da normal sofra yoğurdu kullanabilirsiniz. Sarımsaklar ezilir, mayonez ile yoğurda ekleyip, arzu ettiğiniz kadar tuz koyun. Diğer taraftan kerevizin kabuğu soyup rendeleyin ve yoğurtlu sosa ekleyip karıştırın (rendelendikten sonra biraz bekletilecek olursa, kereviz kararır). Havuç rendelenir ve eklenir. İsteğe bağlı, servis tabağına alınır. Üzeri iri dövülmüş ceviz ve ince ince doğranmış kereviz yapraklarıyla süslenir.