



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU HAVUÇLU KEREVİZ SALATASI

- 6 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 adet ceviz içi (incecik doğranmış)
- 2 adet rendelenmiş havuç
- 1 adet orta boy kök kereviz (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı mayonez

Kerevizin dış kabuğunu soyduktan sonra rendeleyelim.

Havuçları da rendeleyelim.

Isınmış tavaya zeytin yağını ekleyip ardından rendelediğimiz kereviz ve havuçları 5 dakika kadar kavuralım.

Diriliğini kaybeden havuç ve kerevizleri ocaktan alıp soğumaya bırakalım.

Bir kasede yoğurt, mayonez, dövülmüş sarımsak, ceviz ve tuzu karıştıralım.

Soğuyan kereviz ve havuçları, yoğurtlu karışım ile birlikte karıştıralım.

Buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletip üzerine ceviz ve maydanoz dallarını serpiştirerek soğuk olarak servis edebiliriz.