



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEREVİZ SALATASI

1,5 su bardağı yoğurt
1 adet orta boy kereviz
1 çay bardağı ceviz
Dereotu
Tuz
Üzeri için;
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı ceviz

Bir kase nin iç erisine yoğurt, bir avuç dereotu ve ceviz parçalarını ekleyip karıştırın. Kerevizin kabuklarını soyun daha sonra da rendeleyin. Yoğurtlu karışımın iç erisine kereviz ve yarım tatlı kaşığı tuz ekleyin. Üzeri için bir tavanın iç erisinde zeytinyağı ve ceviz parçalarını kızdırın. Ardından yoğurtlu karışımı servis tabağına alın ve üzerine zeytinyağında kızdırdığınız cevizi ilave edin.

