

Antalya Turunçlu Kereviz Salatası

Toplam 16 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~155 kcal

Antalya usulü turunçlu kereviz salatası, rendelenmiş kerevizi turunç suyu, yoğurt ve cevizle parlak bir narenciye mezesi yapar.

Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 3 yemek kaşığı Turunç suyu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kerevizleri rendeleyip hemen turunç suyuyla karıştırın.
2. Yoğurt, zeytinyağı ve tuzu ayrı kasede çırpın.
3. Kereviz, yoğurt sosu ve ceviz içini harmanlayın.
4. Salatayı 10 dakika buzdolabında dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kerevizi rendeler rendelenmez turunç suyuyla buluşturmak kararmayı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve zeytinyağıyla soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Kereviz