

Antalya Tahinli Kereviz Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 13/10

Antalya tahinli kereviz salatası kerevizi tahin ve portakal dokunuşuyla buluşturarak ferah bir kış salatası yapar.

Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Portakal suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Kerevizleri soyup ince jülyen doğrayın.
- Tahin, portakal suyu ve zeytinyağı pürüzsüz sos olana kadar çırpın.
- Kerevizi sosa ekleyip her parça kaplanana kadar karıştırın.
- Salatayı 10 dakika dinlendirerek kerevizin hafif yumuşamasını sağlayın.
- Tahinli kereviz salatasını soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakalın ince kullanmak tahin tadını dengelemeye yardımcıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağı tahta masaya koyup yanına ince dilimlenmiş limon ve bir kase sarımsaklı yoğurt iliştin.

Alerjenler

Susam

Kereviz