

Portakallı Havuç Salatası

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet büyük havuç (rendelenmiş)
- 1 adet büyük portakal (suyu ve kabuğu rendesi)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- İsteğe bağlı: ince doğranmış maydanoz, kırmızı biber, ceviz

Yapılışı:

1. Havuçları hazırlayın:

- Havuçları rendeleyin ve geniş bir kaseye alın.

2. Portakalı ekleyin:

- Portakalın suyunu sıkın ve kabuğunu rendeleyerek havuçlara ekleyin.

3. Sosu karıştırın:

- Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu küçük bir kapta karıştırın.

4. Malzemeleri birleştirin:

- Sosu havuçlu karışıma döküp iyice harmanlayın. İsteğe göre maydanoz, ceviz ya da baharat ekleyin.

Servis Önerisi:

Salatayı marul yaprakları üzerinde sunabilir, üstüne birkaç parça portakal dilimi yerleştirerek şık bir sunum yapabilirsiniz.

>> **İpucu:** Salatanın daha ferah bir aroma kazanması için birkaç yaprak taze nane ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı