



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Kereviz Salatası



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 büyük kereviz
- 1,5 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1/2 limonun suyu
- 1/2 su bardağı ceviz
- 1 küçük yeşil elma
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Kereviz, süt ve süt ürünleri, sert kabuklu meyveler (ceviz).

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kaptan hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Soğuk meze olarak ceviz ve zeytinyağıyla servis edin.

Yapılışı:

1. Yoğurt sosunu hazırlayın:

- Yoğurt, sarımsak, limon, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

2. Kerevizi rendeleyin:

- Soyulan kerevizi doğrudan yoğurtlu karışıma rendeleyip kararmasını önleyin.



- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Elmayı ekleyin:

- Yeşil elmayı ince rendeleyip kerevize karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Tamamlayın:

- Ceviz ve zeytinyağı ekleyip soğuk servis edin.
- Sosu azar azar ekleyip alttan üste doğru karıştırın; avokado ve benzeri yumuşak malzemeleri en son katın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** Kerevizi yoğurda doğrudan rendelemek rengini açık tutar.

Kiraz'ın
Mutfağı