



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## KEREVİZ SALATASI



2 Adet orta boy kereviz  
3 Çorba kaşığı zeytinyağı  
1 Adet limonun suyu  
1 Çay kaşığı tuz  
3 - 4 Dal maydanoz

- # Kereviz soyulur, 1 parmak kalınlığında daire şeklinde doğranır.
- # 1 litre su tencereye alınır, biraz tuz atılır, orta ateşe alınır, üzerine dilimlenmiş kerevizler eklenir.
- # Kerevizler yumuşayana kadar kaynatılır.
- # Kerevizler yumuşayınca, sudan alınır suyu süzülür.
- # Kayık şeklinde bir salata tabağına kerevizler dizilir.
- # Üzerine yağ, limon ve tuzdan oluşan sos gezdirilir.
- # Buzdolabında 2 saat dinlendirilir.
- # Servis yapmadan önce salatanın üzerine maydanoz yaprakları konur.

**Not:** Kereviz genelde sevilmeyen bir sebzedir. Bu şekilde salata yaparak tüketmek kerevizi sevdirmenin bir yolu olabilir.