

# Antalya Turunçlu Kereviz Salatası

Toplam 16 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~155 kcal

Açılış 3/10

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. Kesme tahtası ve servis tabağına hazırlanmış malzeme bekleyip kararmasını.
2. Kerevizleri rendeleyip hemen turunç suyuyla karıştırın.
3. Yoğurt, zeytinyağı ve tuzu ayrı kasede çırpın.
4. Kereviz, yoğurt sosu ve ceviz içini harmanlayın.
5. Salatayı 10 dakika buzdolabında dinlendirip servis edin.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çirkinliği bozulmasını.

### PÜF NOKTASI

Kerevizi rendeler rendelenmez turunç suyuyla buluşturmak kararmayı önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve zeytinyağıyla öğük servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Kereviz