

Antalya Tahinli Kereviz Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 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
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kerevizi ince doğrayıp rengi kararmasından önce bekletmeden soslayın.
2. Antalya Tahinli Kereviz tahinini limon suyu ve 2 yemek kaşığı suyla akışkan hale getirin.
3. Antalya Tahinli Kereviz tahinli sosunu limon ve zeytinyağıyla parlaklaşana kadar karıştırın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayıp parçalar dağılmasın.
5. Antalya Tahinli Kereviz koyu sosunu 1 yemek kaşığı soğuk suyla açıp sebzezi kaplasın ve akmasın.
6. Servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Portakalın ince kullanmak tahin tadını dengelemeye yardımcıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahinli kereviz salatasını soğuk tabakta yayıp portakal sosunu kerevizin üstüne gezdirin.

Alerjenler

Susam

Kereviz