

# Aydın Zeytinyağlı Kereviz Silkelemesi

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~122 kcal

Açılış 3/10

Aydın zeytinyağlı kereviz silkelemesi, kerevizi limon ve zeytinyağıyla soslanarak hafif ve parlak bir Ege tabağına dönüştürür.

## Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Kerevizi soyup ince doğrayıp ve limonlu suda 5 dakika bekletin.
- Kereviz dilimlerini az tuzlu suda 10 dakika haşlayıp süzün.
- Zeytinyağı, limon suyu ve kıyılmış dereotunu geniş bir kasede karıştırın.
- Süzülmüş kerevizi sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın.
- Kereviz silkelemesini 110°C'ye soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kerevizi ince doğramak sosla daha iyi kaplanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağlı kereviz silkelemesini 110°C'de sunup dereotunu limonlu sosun üstüne serpin.

## Alerjenler

Kereviz