

Kereviz Salatası



Malzemeler: (8-10 porsiyonluk)

1. Kereviz (2 büyük boy)
2. Süzme yoğurt (1 kg)
3. Mayonez (3-5 yemek kaşığı)
4. Ceviz (1 su bardağı/çekilmiş)
5. Sarımsak (4-5 diş)
6. Limon suyu (1 çay bardağı)
7. Limon (yarım adet/kerevizlerin kararmamasında kullanılacaktır.)
8. Tuz (1 tatlı kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Süzme yoğurdu çırpma kabına koyunuz.
2. Sarımsakları soyup havanda dövüp yoğurda ilave ediniz.
3. Cevizleri dişe gelecek irilikte dövüp yoğurda ilave ediniz.
4. Ölçülü mayonezi de ilave edip çırpma teliyle iyice karıştırınız.
5. Kerevizleri yıkayıp kabuğunu soyunuz.
6. Kerevizlerin dışını yarım limon ile limonlayınız. **Bu işlem kerevizdeki enzim faaliyetini durdurup kerevizin kararmasını önlemek içindir.**
7. Kerevizler hemen rendelenemeyecekse limonlu su içinde bekletilir.
8. Kerevizlerin beyaz kalması için zaman geçirilmeden hemen bir küvet içinde rendeleyiniz.
9. Kerevizlerin rendeleme işi tamamlandıktan sonra sıkılmış limon suyunu ve tuzu kerevizlere ilave ediniz.
10. Rendelenmiş kerevizlerin sertliğini gidermek amacıyla parmaklarımızla 5 dakika kadar ovalayınız.
11. Ovma işini de tamamladıktan sonra kerevizlerdeki fazla suyu elinizle sıkınız.
12. Fazla suyu alınmış olan kerevizleri yoğurda ilave edip iyice karıştırınız.
13. Servis kabına alıp iri ceviz parçalarıyla süsleyiniz.
14. Afiyet olsun...