PETITE GOURMETS

TÜRK

Yoğurtlu Kereviz Salatası

Yoğurtlu Kereviz Salatası - Sağlıklı ve besleyici Türk mezesi tarifi. Taze kereviz, yoğurt ve cevizle hazırlanan kolay salata.

15 min	10 min	25 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 kereviz
- 1.5 bardak yoğurt
- 1 bardak ceviz
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. **Toast the walnuts**
   Preheat your oven to 180°C (350°F). Spread 1 cup of walnuts evenly on a baking sheet and toast for 8-10 minutes until fragrant and lightly golden.
2. Remove walnuts from oven and let cool completely, about 10 minutes. Roughly chop the cooled walnuts into small pieces.
3. **Prepare the celeriac**
   Wash and peel 1 large celeriac root thoroughly. Grate the celeriac using the large holes of a box grater to create thick shreds.
4. Immediately add the grated celeriac to 1½ cups of plain yogurt and mix well to prevent browning.
5. **Make the salad**
   Mince 1 garlic clove finely and add to the yogurt mixture along with the chopped toasted walnuts and 1 teaspoon of salt.
6. Mix all ingredients thoroughly until well combined. Taste and adjust salt as needed.
7. **Chill and serve**
   Refrigerate the salad for 30 minutes to allow flavors to meld. Serve chilled, garnished with celery leaves or fresh parsley if desired.

Besin Değerleri

114	6g	8g	8g	3g	5g	506mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kereviz seçerken orta büyüklükte olanları tercih edin. Çok büyük kerevizler lifli olabilir ve çok küçükler ise tadı tam gelişmemiş olabilir.

Cevizleri kavururken sürekli karıştırın ve yanmasına izin vermeyin. Kavrulan cevizler salataya çok daha zengin bir aroma katar.

Sarımsaktan çok hoşlanmıyorsanız miktarını azaltabilir veya sarımsağı ezip suyunu sıktıktan sonra posasını atabilirsiniz.

Salatayı servis etmeden önce en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Bu süre tüm tatların birbirine karışması için gereklidir.

Kerevizi rendeledikten sonra hafifçe tuzla ovuşturup 10 dakika bekletin, ardından sıkarak suyunu atın. Bu işlem kerevizin çıtırlığını artırır.

Yoğurt çok sulu ise tülbentten süzüp kıvamını artırın. Kıvamlı yoğurt salatanın dokusunu iyileştirir.

Üzerine az miktarda taze dereotu veya maydanoz eklemek salataya farklı bir aroma katar.

Servis tabağına yerleştirdikten sonra üzerine birkaç damla kaliteli zeytinyağı gezdirmek lezzeti artırır.