

Yoğurtlu Kereviz Salatası

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

15	10	25	4	Easy
HAZIRLIK DK	PİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Yoğurtlu Kereviz Salatası

Malzemeler

- 1 celery
- 1.5 cup plain yogurt
- 1 cup walnut
- 1 clove garlic
- 1 tsp salt

Yapılışı

- 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.
- Remove walnuts from oven and let cool completely, about 10 minutes. Roughly chop the cooled walnuts into small pieces.
- 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.
- Immediately add the grated celeriac to 1½ cups of plain yogurt and mix well to prevent browning.
- 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.
- Mix all ingredients thoroughly until well combined. Taste and adjust salt as needed.
- 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.

İpuçları

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

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

Sar?msaktan çok ho?lanm?yorsan?z miktar?n? azaltabilir veya sar?msa?? ezip suyunu s?kt?ktan sonra posas?n? atabilirsiniz.

Salatay? servis etmeden önce en az 30 dakika buzdolab?nda dinlendirin. Bu süre tüm tatlar?n birbirine kar??mas? için gereklidir.

Kerevizi rendeledikten sonra hafifçe tuzla ovu?turup 10 dakika bekletin, ardından s?karak suyunu at?n. Bu i?lem kerevizin ç?t?rl??n? art?r?r.

Yo?urt çok sulu ise tülbentten süzüp k?vam?n? art?r?n. K?vaml? yo?urt salatan?n dokusunu iyile?tirir.

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

Servis taba??na yerle?tirdikten sonra üzerine birkaç damla kaliteli zeytinya?? gezdirmek lezzeti art?r?r.