



سلطة الكرفس

Kereviz Salatası



٢ عدد كرفس المتوسط
٣ ملاعق حساء زيت
١ عدد مياه الليمون
١ ملعقة شاي ملح
٣ - ٤ فرع بقدونس

- # يقشر الكرفس ويقطع على شكل واحد أصبع دائري
- # ويؤخذ لتر ماء على القدر ، يوضع بعض من الملح في حرارة المتوسطة ويضاف عليها شرائح الكرفس
- # يغلي الكرفس حتى ينفع
- # عندما تنعم الكرفس يؤخذ من الماء ويتم تصفيفه
- # ويركب الكرافس على أطباق السلطة
- # يسكب عليها صوص المكونة من الملح الليمون
- # ويبقى في الثلاجة ٢ ساعة
- # يوضع ورقة القدونس على السلطة قبل تقديم الخدمة

ملاحظة : الكرافس هي الخضروات التي لن يحب في كثير من الأحيان ، سلطة الكرفس المستهلكة في هذا الطريق ليكون وسيلة لا لحب