



## Закуска из сельдирея

Kereviz Ezmesi



3 средних сельдирея  
3 зубчика чеснока  
1,5 ст.л. майонеза  
5 шт. маринованных перчиков чили  
Сок половины лимона  
1 ч.л. соли

- # Сельдирей почистить, крупно порезать. Варить или готовить на пару пока сельдерей станет мягким.
- # Затем выложить в чашку, добавить соль и сок лимона и вилкой растереть в пюре. Оставить остывать.
- # Чеснок почистить, измельчить, перец чили мелко порезать.
- # В остывшее пюре из сельдирея добавить майонез, перемешать. Затем добавить маринованный перец и чеснок.
- # Выложить на блюдо.

**Майонез нельзя добавлять в горячий керевиз, потому что возникнет масло из майонеза.**