



## Portakallı Havuç Salatası



**Süre:** 15 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piřirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kiřilik:** 4 Kiřilik

## **Malzemeler:**

- 3 adet büyük havuç (rendelenmiş)
- 1 adet büyük portakal (suyu ve kabuđu rendesi)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- İsteğe bağlı: ince doğranmış maydanoz, kırmızı biber, ceviz

## **Yapılışı:**

### **1. Havuçları hazırlayın:**

- Havuçları rendeleyin ve geniş bir kaseye alın.

### **2. Portakalı ekleyin:**

- Portakalın suyunu sıkın ve kabuğunu rendeleyerek havuçlara ekleyin.

### **3. Sosu karıştırın:**

- Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu küçük bir kaptaki karıştırın.

### **4. Malzemeleri birleřtirin:**

- Sosu havuçlu karışıma döküp iyice harmanlayın. İsteğe göre maydanoz, ceviz ya da baharat ekleyin.

## **Servis Önerisi:**

Salatayı marul yaprakları üzerinde sunabilir, üstüne birkaç parça portakal dilimi yerleştirerek şık bir sunum yapabilirsiniz.

>> **İpucu:** Salatanın daha ferah bir aroma kazanması için birkaç yaprak taze nane ekleyebilirsiniz.