

طرز تهیه سالاد کرفس

4 شهریور 1402

سالاد کرفس یکی از انواع سالادهای خوشمزه بین المللی است که با مواد متنوعی تهیه می شود.

مواد لازم برای ۴ نفر	
ساقه کرفس	۲ شاخه
سینه مرغ	۱ عدد
سیب	۱ عدد متوسط
فلفل دلمه ای رنگی	۱ عدد کوچک
کاهو	۶ برگ
پیاز قرمز	۱ عدد
کنسرو ذرت	۱/۲ پیمانه
سس مایونز	۴ قاشق غذاخوری
سیر	۲ حبه
آب لیمو ترش	۱ قاشق غذاخوری
شکر	۱ قاشق چایخوری
نمک و فلفل سیاه	به مقدار کافی

دستور تهیه سالاد کرفس

مرحله اول

برای تهیه سالاد کرفس مجلسی ابتدا گوشت مرغ را به همراه ۲ پیمانه آب و ۲ حبه سیر داخل قابلمه مناسب می ریزیم و روی حرارت قرار می دهیم تا مرغ آبپز شود. اگر طعم سیر را نمی پسندید می توانید مرغ با زردچوبه یا پیاز بپزید.

مرحله دوم

پس از اینکه مرغ به طور کامل پخت، آنرا به صورت نگینی خرد می کنیم و داخل کاسه سالاد خوری می ریزیم. در ادامه کرفس را به صورت ریز خرد می کنیم و به کاسه اضافه می کنیم. حالا سیب را به صورت نگینی خرد می کنیم و به کاسه اضافه می کنیم.

مرحله سوم

در این مرحله فلفل دلمه ای را به صورت ریز خرد می کنیم و به کاسه سالاد اضافه می کنیم. در ادامه کاهو را هم مانند سالاد فصل ریز خرد می کنیم و به کاسه اضافه می کنیم. حالا پیاز را به صورت نگینی ریز خرد کرده و به کایه اضافه می کنیم.

مرحله چهارم

در آخر هم کنسرو ذرت را اضافه می کنیم و مواد سالاد را به آرامی مخلوط می کنیم تا با هم یکدست شوند. برای تهیه سس سس مایونز را به همراه شکر، آب لیمو ترش و مقداری نمک و فلفل سیاه ترکیب می کنیم تا کاملاً یکدست شوند.