



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 LAHANALI SOSİSLİ SALATA

750 gr. kırmızı lahana
750 gr. beyaz lahana
1 demet taze soğan
60 ml. elma sirkesi
20 gr. toz şeker
60 ml. sıvı yağ
3 adet hindi sosis (ince dilimlenmiş)
Kimyon
Tuz
Karabiber

Kırmızı lahanayı iyice yıkayıp suyunu süzün ve dörde bölün. İnce şeritler halinde doğrayın ya da rendeleyin.

Kırmızı lahanayı bir tutam tuz ve kimyonla 3 dakika elinizle iyice ovun ve bir kasede muhafaza edin. Aynı işlemi beyaz lahanaya da uygulayın.

Taze soğanları yıkayın, yeşil kısımlarını ince halka doğrayın ve üzerini örtüp muhafaza edin. Beyaz kısımlarını da doğradıktan sonra yarısını kırmızı, yarısını da beyaz lahanayla karıştırın.

Sirke, toz şeker ve bir tutam tuzu karabiberle karıştırın. Sıvı yağı ekleyin.

Sosu ayrı kaplarda kırmızı ve beyaz lahanayla karıştırın.

Sosis dilimlerini yağsız tavada ktır ktır olana dek kızartın. Her iki lahana salatasını şeritler halinde servis tepsisine koyun, üzerlerini hindi sosis ve yeşil soğan dilimleriyle süsleyin.

