



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI LAHANA SALATASI (DANİMARKA)

Malzeme: (6 kişilik);

1 orta boy kırmızı lahana.

Sosu, 100 gr. roquefort veya mavi Danimarka peyniri,

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı sirke,

tuz,

karabiber,

12 ceviz içi.

Lahanayı, iri dış yapraklarını ayıkladıktan sonra enlemesine ikiye kesin. Sapının kalın olduğu kısımları da bıçakla kesip alın. Yarım lahanaları tekrar ikiye kesip bir tezgah üzerine yatırarak ince kıyın. Eğer yumuşak ve kolay hazmedilir bir lahana elde etmek isterseniz kıydıktan sonra bol suda 5 dakika haşlayın.

Orta boy bir kase nin içine peyniri iri parçalar halinde koyun. Yağı, sirkeyi, tuzu ve biberi ilave ettikten sonra, peynirleri daha fazla parçalamamaya özen göstererek karıştırın.

Servis etmeden bir saat önce kıyılmış ve haşlanmış lahanayı derin bir salata kabına koyup sosu üzerinde gezdirin. Bir saat sonra üzerine cevizleri serpiştirip, servis edin.



Fotoğraf "saniye şimşek" tarafından gönderildi. 21.05.2019