



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI LAHANALI HAVUÇ SALATASI

1 adet orta boy kırmızı lahana
2 adet havuç
Sirke
Kaya tuzu
1 yemek kaşığı zeytinyağ
2-3 diş sarımsak (istenirse)

Kırmızı lahana yıkanıp doğranır, iri tuzla ovulur. Kavanoza alınıp üzerine sirke konur ve zeytinyağı gezdirilir. Kavanozun ağzı sıkıca kapatılıp 1-2 gün buzdolabında bekletilir. Havuçlar rendelenir. Üzerine kırmızı lahana turşusu ve zeytin konur. Üzerine zeytinyağı, limon ve tuz ile hazırlanan sos dökülür.