KÖRİLİ LAHANA SALATASI (İTALYA)

1/2 su bardağı krema
2 tatlı kaşığı toz curry
2 tatlı kaşığı salça
2 tatlı kaşığı limon suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
500 g lahana (ince kıyılmış)
1 kırmızı elma (dörde bölünüp, çekirdekli bölümleri çıkarıldıktan sonra ince doğranmış)
40 g kuru üzüm

Krema, köri, salça, limon suyu, tuz ve karabiberi büyük bir salata kâsesine koyup, iyice karıştırın. Lahanalar, elmalar ve kuru üzümleri ekleyip, yeniden iyice karıştırdıktan sonra, kâseyi buzdolabına kaldırarak, en az 1 saat bekletin.
Kâseyi buzdolabından alıp, salatayı kaşıkla düz tabaklara bölüştürdükten sonra, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29716 • adı:Körili Lahana Salatası (İtalya) • gönderen:meyankökü • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:18