LAHANA SALATASI (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Lahananın dolma yapıldıktan sonra artan sert kısımları küçük küçük doğranır ve suda haşlanır. Haşlanmış olan lahananın içine bir miktar kıyılmış maydanoz konur, sıvı yağ gezdirilir, limon, sarımsak ve pul biber de eklendikten sonra lahana salatası hazır hale gelir. Buna günlük turşu da denir.

Not: Başka bir günlük turşuda yeşil biberle yapılan ve daha çok garnitür olarak kullanılan bir yiyecektir. Bunun için yeşilbiberler bir süre suda haşlandıktan sonra sosu da eklendikten sonra günlük turşu hazır hale gelir.

© lezzetler.com tarif no:38601 • adı:LAHANA SALATASI (Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:28