# LAHANA SALATASI

1 adet küçük beyaz lahana
1 kahve fincanı sirke
yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı toz şeker
2 şer adet soğan, havuç
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
2 diş sarımsak
tuz
karabiber

Lahana temizlenir ince kıyılır üzerine sirke ve şeker gezdirilir, karıştırılır, üzeri kapalı olarak bir gece bekletilir. Tencereye zeytinyağı konur, yarım daire şeklinde doğranmış soğan kavrulur, üzerine dövülmüş sarımsak, kibrit çöpü biçimi doğranmış havuç, haşlanmış yeşil mercimek eklenir, kavrulur, üzerine dinlenmiş ve suyu süzülmüş lahana ilave edilir, tuz ve karabiber serpilir, bir su bardağı sıcak su eklenir, lahana yumuşayana kadar pişirilir. Soğuyunca servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:16411 • adı:Lahana Salatası • gönderen:Fazilet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:15