# MİLFÖYDE YOĞURTLU KIRMIZI LAHANA SALATASI

8 adet kare milföy hamuru
1 adet uafak kırmızı lahana
1 kase yoğurt
1 diş sarımsak
Yarım limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
Yarım su bardağı konserve mısır
10-15 dal meydanoz

Milföy hamurları fırın ısısına dayanıklı kaselerinin alt kısmına yerleştirilir ve bu şekilde ters olarak tepsiye konur. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir. Böylelikle hamurdan kaseler elde edilmiş olur. Hamur soğurken salata hazırlanır, kırmızı lahana çok ince kıyılır, tuz ve limonla gevşeyene kadar ovulur. Sarımsaklı yoğurdun üzerine ilave edilir, zeytinyağı gezdirilir, karıştırılır. Salata hamur kaselerine paylaştırılır. Üzerlerine konserve mısır taneleri ve kıyılmış maydanoz parçaları bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:135402 • adı:Milföyde Yoğurtlu Kırmızı Lahana Salatası • gönderen:bamya çiçeği • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:30