



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALSAS USULÜ KIRMIZI LAHANA SALATASI

2 Çorba Kaşığı sana
Yarım Adet Kırmızı Lahana
1 Tutam Maydanoz
1 Diş Sarımsak
3 Çorba Kaşığı Sirke
2 Çay kaşığı Toz Şeker
Tuz

Kırmızı lahananın sert kısımlarını ayıkladıktan sonra ince ince doğrayalım ya da rondoda çekelim. Zeytinyağını bir tavaya koyup lahanaya, sarımsak, tuz, sirke ve esmer şekeri ilave edelim. Lahana yumuşayınca dek karıştırarak orta ateşte pişirelim. Ocaktan indirdikten sonra bir kâseye koyup bir süre soğumasını bekleyelim. Salatamızı doğranmış maydanoz ile süsleyip, servis yapalım.

