



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAHARATLI KIRMIZI LAHANA SALATASI

- 350 g kırmızı lahana (ince kıyılmış)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı sirke
- 1 hintcevizi (isteğe bağlı)
- 1 defne yaprağı
- 8 tane karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı hardal tohumu
- bir tutam yenibahar
- 2 arnavutbiberi (kurutulmuş acı kırmızı süs biberi)
- 1 küçük çarliston biberi (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince kıyılmış)
- 1 küçük soğan (ikiye kesilip, ince doğranmış)
- 3 kereviz sapı (ince kıyılmış)
- 30 g (tepeleme 2 çorba kaşığı) dolmalık fıstık (hafifçe kavrulmuş)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1/4 tatlı kaşığı tozşeker
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Kırmızı lahana şeritlerini büyük bir salata kâsesine koyup, tuzu serpererek hafifçe karıştırdıktan sonra, kâsenin üstünü örterek bir kenarda 1 saat bekletin.

Bu arada küçük bir tencereye sirke, hintcevizi (isteğe bağlı), defne yaprağı, tane karabiberler, hardal tohumu, yenibahar ve amavutbiberini koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak çindeki karışım 1 çorba kaşığı kalıncaya kadar ağır ateşte kaynatın. Tencereyi ateşten alıp kenarda soğumaya bırakın. Salata kasesindeki kırmızı lahana şeritlerine çarliston biberler, soğanlar, kerviz sapları ve dolmalık fıstıkları ekleyip, karıştırın.

Tencedeki sirkeli karışımı bir tülbentten küçük bir tencereye süzüp, sarımsak, şeker ve karabiberi ekleyerek, karıştırın. Hazırladığınız bu sosu, salatanın üstüne boşaltıp, iyice karıştırdıktan sonra servis yapın.