



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ HAVUÇLU LAHANA SALATASI

20 gr. tereyağı
250 ml. süt
20 gr. un
20 gr. şeker
1/2 tatlı kaşığı pul biber
2 yumurta sarısı
60 ml. sirke
4 tatlı kaşığı acı hardal
500 gr. yeşil lahana
200 gr. havuç
1 adet büyük kırmızı dolmalık biber
1 adet büyük kırmızı soğan
1 büyük demet frenk soğanı
50 gr. tuzlu yer fıstığı
Tuz

Tereyağını eritip, sütle karıştırın. Başka bir tencerede unu, şekerini, pul biberi ve yumurta sarılarını karıştırın. Karışıma hazırlamış olduğunuz yağlı sütü ekleyin, orta ateşte devamlı karıştırarak sos koyulaşmaya kadar ısıtın. Sosu sirke, tuz ve hardal ile tatlandırın, soğumaya bırakın. Lahanaı temizleyin, ortasındaki sert kısmı çıkartın. Temizlediğiniz lahanayı ince şerit şeklinde doğrayın. Bir miktar tuz ekleyerek ellerinizle 5 dakika ovuşturun. Havucu soyun, iri rendeleyin. Biberi dörde bölün, 1/2 cm. kalınlığında şerit kesin. Soğanı küçük küp doğrayın. Hazırladığınız bütün sebzeleri sos ile karıştırın. Üstü kapalı 3 saat marine edin. Frenk soğanını ince halka doğrayıp, salataya ekleyin. Salatanın üzerine kıyılmış fıstıkları serpip servis yapın.