



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRÜKSEL LAHANALI SALATA

Yarım kilodan biraz fazla brüksel lahanası

3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

2-3 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu

2 yemek kaşığı doğranmış taze soğan

2-3 tutam tuz

1 su bardağı taze fındık

50 gr tuzlu eski kaşar. rendelenmiş

Fındıkları çok az dövüp tavada hafifçe kavurun. Lahanaları rendedeki tek bıçak kısmıyla incecik rendeleyin.

Servisten 5 dakika önce geniş bir kaba alıp zeytinyağı, limon suyu, soğan, tuz ve fındıklarla karıştırın. Tuzu fazla koymayın çünkü peynir tuz tadını arttıracak. Rendelenmiş peyniri ekleyip bir iki kez karıştırın.