



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ LAHANA SALATASI

- 1 adet ufak lahana
- 8 diş sarımsak
- 1 su bardağı ceviz
- 1 adet kuru soğan
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 3 çorba kaşığı mayonez
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Lahana yapraklara ayrılır ve diri kalacak şekilde haşlanır. Süzgece çıkarılır ve soğuk sudan geçirilir. Sonra bıçakla ince kıyılır. Üzerine ince kıyılmış soğan ve tuz eklenir, biraz ovulur. Başka bir kabın içinde mayonez, yoğurt, 1 çay bardağı lahana haşlama suyu, zeytinyağı, ince kıyılmış sarımsak ve pul biber karıştırılır. En son ceviz eklenir, biraz daha karıştırılır. Lahanalı karışımın üzerine dökülür ve alt-üst edilir.
