



CEVİZLİ SEBZE SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

250 gr beyaz lahana
50 gr ceviz içi
100 gr arpacık soğanı
Tuz
2 havuç
Yarım çay bardağı zeytinyağı
300 ml sebze veya tavuk suyu
400 gr dondurulmuş bezelye

Sebze veya tavuk suyunu geniş bir tencereye alıp kaynatın. Tuzla tatlandırın. İri parçalar şeklinde kesilmiş havuçları ekleyip 3-4 dakika haşlayın. Lahana yapraklarını ilave edip 2 dakika daha haşlayın. Sebzeleri soğuk su dolu bir kaba alıp birkaç saniye bekletin ve suyunu süzün. Lahana parçalarını ince parçalar şeklinde kesin. İri kıyılmış arpacık soğanlarını zeytinyağında birkaç dakika kavurun. Bezelye, havuç ve lahanayı ekleyip harmanlayın. Cevizi ilave edin.

