



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

COLESLAW

600 gram beyaz lahana

2 adet havuç

1 adet kuru soğan

Sosu için:

6 yemek kaşığı mayonez

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 adet limon

1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

Lahananın göbek kısmında yer alan sert bölümü çıkarıp atın.

Kalan lahanayı ince ince kıyın.

Havuçların kabuklarını soyun.

Kabukları soyulmuş havuçları lahanalara benzeyecek şekilde uzun ince parçalar halinde kesin veya rendenin iri kısmını kullanarak rendeleyin.

Kuru soğanı da rendenin ince kısmını kullanarak rendeleyin.

Daha sonra doğradığınız bütün malzemeleri derin bir salata kasesinin içinde birleştirin.

Salatanın sosunu yapmaya başlayın. Limonun sıkın ve suyunu çıkarın.

Küçük bir kasede limon suyunu, üzüm sirkesini, toz şekerini ve tuzu küçük bir çırpıcı kullanarak toz şeker tamamen eriyene kadar karıştırın.

Son olarak mayonezi de kattıktan sonra sos malzemelerinin tamamını karıştırın.

Hazırladığınız mayonezli sosu doğradığınız salata malzemeleriyle güzelce harmanlayın.

Lahana salatanız yani coleslaw hazır derseniz hemen derseniz de buzdolabında biraz belettikten sonra servis edebilirsiniz.

