



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

COLESLAW

1 küçük beyaz lahana
4 havuç
1 adet büyük kırmızı soğan
Yarım küçük demet dereotu, frenk soğanı, maydanoz
İsteğe bağlı kişniş
1 yemek kaşığı hardal
50 gram mayonez
50 gram yoğurt
1-2 yemek kaşığı beyaz sirke
Kırmızıbiber

Lahanayı parçalara ayırın ve ince dilimler hâlinde kesin.
Havuçları rendeleyin. Soğanı ince ince dilimleyin ve mümkün olduğu kadar incelterek diğer sebzeyle birlikte kâseye ekleyin.
Bir kapta hardal, mayonez, yoğurt ve sirkeyi çırpın. İyice baharatlayın. İsterseniz daha fazla sirke ekleyin.
Sosu sebze kâsesine dökün ve her şeyi büyük bir kaşıkla iyice karıştırın.
Birkaç tutam kırmızıbiber serpin ve hemen servis yapın.

