



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COLESLAW SALATASI

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

4 su bardağı beyaz lahana
1 su bardağı havuç
1/2 su bardağı mayonez
1 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı elma sirkesi veya limon suyu
1 çay kaşığı hardal
Tuz ve karabiber
İsteğe bağlı olarak dereotu veya maydanoz

İnce doğranmış lahanayı ve rendelenmiş havucu büyük bir salata kabına alın.

Ayrı bir kapta mayonezi, şeker, elma sirkesi veya limon suyunu ve isteğe bağlı olarak hardalı karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın.

Hazırladığınız sosu lahanaya ve havuç karışımına ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın, sosun sebzelerin her tarafına yayılmasını sağlayın.

Salatayı buzdolabında en az 1 saat dinlendirin. Böylece lezzetler birbirine daha iyi karışacak ve salatanızın tadı daha da güzelleşecektir.

Dinlendirdikten sonra coleslaw salatasını servis tabağına alın. Üzerine isteğe bağlı olarak ince kıyılmış dereotu veya maydanoz serpiştirebilirsiniz.

Servis yapın ve yanında et yemekleri, sandviçler veya herhangi bir favori yemeğinizle keyifle tüketin.

