



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ ELMALI KIRMIZI LAHANA SALATASI

Malzeme Yarım kırmızı lahana, 1 ekşi elma, 3 yemek kaşığı ceviziçi, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı limon suyu, tuz

Yapılışı Yarım kırmızı lahanayı doğrama tahtası üzerine koyun. Büyük bir bıçakla ince ince doğrayın. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kaşığı tuz serpin. Parmaklarınızla iyice ovun, tuzunun ve acısının gitmesi için suda yıkayın. Sıkarak süzün ve bir salata kabına alın. Ekşi elmanın kabuğunu soyun ve ortadan ikiye bölün. İnce yarım dilimler halinde doğrayın. Ceviziçlerini parmaklarınızla kırıp küçük parçalar haline getirin. Elma, ceviziçi, zeytinyağı, sirke ve limon suyunu ekleyip iyice karıştırın

© lezzetler.com tarif no:7064 • adı:Ekşi Elmalı Kırmızı Lahana Salatası • gönderen:EnginAr • indirme tarihi:21.09.2024 - 06:57