



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KIRMIZI LAHANA SALATASI

- 1 adet sarı dolmalık biber
- 1 adet tatlı elma
- 1 adet orta boy kırmızı lahana
- 2 adet yeşil taze soğan
- 2 yemek kaşığı kuru üzüm
- 1 çay bardağı ceviz içi

Sos için:

- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi (veya 1 adet limonun suyu)
- 1 adet kesme şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Dış yapraklarını ayıklayıp yıkadığınız kırmızı lahanayı ortadan ikiye bölün. Bir kesme tahtasının üzerinde ince ince doğrayıp, derin bir kaba boşaltın. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip, elinizle köfte yoğurur gibi sıkıca ovalayın ve yumuşatın.

Elmanın kabuklarını soyup, çekirdeklerini bir oyaçak yardımıyla çıkarın ve halka halka doğrayıp gazoz kapağıyla şekil vererek kesin. Aynı şekilde sarı veya yeşil dolmalık biberleri de şekillendirin. Yıkadığınız yeşil soğanları 1 santimetre boyunda doğrayın. Tüm malzemeleri karıştırın ve bütün cevizlerle süsleyin.

Sos için derin bir kasede, nar ekşisi, kesme şeker, tuz ve zeytinyağını karıştırıp, şeker eriyinceye kadar iyice çırpın. Sonra da salatanın üzerine gezdirin. Salatanın sosunu çekmesi için 10-15 dakika bekletin. Karıştırarak servise sunun.

