



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI LAHANA SALATASI

Malzemesi

1 küçük lahana
100 gr yer fıstığı
1 soğan
5 diş sarımsak
3 sivri biber
200 gr mantar
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 limon
Tuz
Pulbiber

Lahanayı ince şeritler halinde doğrayın. Tuzlu kaynar suda 3-4 dakika bekletip süzün. Fıstıkların kabuklarını soyup ikiye bölün. Soğanı soyup halka halka doğrayın, sarımsakları kıyın. Sivri biberlerin çekirdeklerini temizleyip ince ince doğrayın. Mantarları ince ince doğrayın. 1 çorba kaşığı sıvıyağı tavada kızdırın. Sarımsak, soğan, sivri biber ve mantarları ilave edip kavurun. Fıstıkları ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. Ateşten alıp soğumaya bırakın. Limonun kabuğunu rendeleyin, suyunu sıkın. Küçük bir kasede 1 çorba kaşığı sıvıyağ, tuz, pulbiber, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu karıştırın. Lahanaya limonlu sosu ve fıstıklı karışımı ilave edip harmanlayın. 5-6 dakika bekletip servis yapın.