



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ YAPRAKLI LAHANA SALATASI

1 orta boy beyaz lahana

1 havuç

5-6 taze kereviz yaprağı

1 kırmızı elma

Tuz

Sosu için:

Yarım limonun suyu

5 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı sirke

1 çay kaşığı hardal

Tuz

Karabiber

Lahanayı çok ince kıyıp üzerine tuz serpin. Lahanalar yumuşayınca ya kadar elinizle ovun. Sonra hafif yıkayın ve çukur bir kaba alın. Havucu rendeleyip lahanaya katın, elmaların kabuğunu soymadan iri iri rendeleyip lahanaya katın, kereviz yapraklarını doğrayıp lahanaya katın. Tüm salata malzemelerini kapta güzel karıştırın. Ayrı bir kapta limonsuyu, zeytinyağı, sirke, hardal, tuz ve kara biberi karıştırın. Hazırladığınız salata sosunu, salatanın üzerine gezdirip servis yapın. İsterseniz bir kaç zeytinle süsleyin.

