KIRMIZI LAHANA SALATASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
200 gr. kırmızı lahana
1 çay bardağı elma sirkesi
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI
Lahana yıkanır. Piyaz şeklinde doğranır. Üzerine tuz ve sirke eklenerek 24 saat buz dolabında bekletilirken arada bir karıştırılarak lahanaların yumuşaması sağlanır. Buz dolabından çıkarılan malzemenin suyu süzülerek, bir tabağa alınır. Üzerine zeytinyağı gezdirilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:45465 • adı:KIRMIZI LAHANA SALATASI (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:41