LAHANA SALATASI

2-3 adet büyükçe lahana yaprağı
1 ekşi elma
2 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
2 yemek kaşığı yer fıstığı
1 tatlı kaşığı susam
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu

Lahana yapraklarını ince ince kesin, çukur bir kaba alın, üzerlerine 1 çay kaşığı tuzu ekin, elinizle birkaç dakika ovun, sudan geçirip sıkın, salata kasesine koyun. Ekşi elmanın kabuğunu soyun, ince dilimler halinde doğrayın. Kuru üzümleri sıcak su dolu bir kaseye koyarak 10-15 dakika bekletin, yıkayın. Fıstıkları ikiye ayırın. Elma, üzüm, fıstık, zeytinyağı ve limonu lahananın üzerine ekleyin, iyice karıştırıp servis yapın. Fıstık yerine ceviz koyabilirsiniz. Farklı bir tad elde etmek isterseniz tatlı portakal veya küçük mandalina dilimleri de kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:7046 • adı:Lahana Salatası • gönderen:naz • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:35