



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI LAHANA SALATASI

1 adet küçük lahana
3 adet katı yumurta
6 dilim yağlı çövensiz pastırma
Yeterince zeytinyağı, elma sirkesi, tuz, biber

YAPILIŞI:

Lahananın dış kabuklarını temizleyin. Yıkayın. Eğer fazla büyükse tam ortadan ikiye bölün. Yalioini bir başka yemek için muhafaza edin. Lahanaı, ikiye böldüğünüz kesitinden, çok keskin bıçakla ince ince kıymaya başlayın. Lahana dilimlerinin mümkün olduğu kadar ince olmasına gayret edin. Katı yumurtaların beyanını sarısından ayırın. Sarılarını bir kenarda bekletip beyazını lahanayı kestiğiniz gibi ince ince ip gibi doğrayın , Derin salata kabının içinde sirke, zeytinyağı, tuz ve biberini karıştırın. Yaptığınız bu karışımın içine lahana ve yumurta beyazlarını atıp karıştırın. Çövensiz yağlı pastırma dilimlerini yumurta ve lahanaya yaptığınız gibi ince uzun şerit halinde kesin. Tavaya bir çorba kaşığı zeytinyağı koyup, kestiğiniz pastırma dilimlerini içinde biraz öldürün. Sakın çok kavurup sertleştirmeyin. Biraz yumuşaması, yağlı kısımlarının biraz erimesi kafidir. Hemen pastırmaları yağıyla beraber lahanaların üzerine boşaltın. Yumurta sarılarını ufalayıp üzerine serpip, bekletmeden ikram edin.