



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU HAVUÇ SALATASI

2 adet iri havuç
Havuç turşusu
Lahana turşusu
3 orba kaşığı sirke
Yarım limon suyu
5 orba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Havuçlar rendenin iri kenarıyla rendelenir. Üzerine sirke limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır. Buzdolabına konur ve 2 saat dinlendirilir. Sonra servis tabağına aktarılır. Yanına havuç ve lahana turşusu konur. Arzu edilirse bu salataya sarımsak da eklenebilir.