YEŞİL VE KIRMIZI LAHANA SALATASI

500 g kırmızı lahana (kıyılmış)
500 g yeşil lahana (kıyılmış)
2 iri havuç (rendelenmiş)
1 iri kırmızı soğan (ince dilimlenmiş)
25 cl. (1 su bardağı) elma sirkesi
100 g kuruüzüm
3 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı çiçekyağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
3 taze soğan (ayıklanıp, doğranmış) bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca yeşil lahanalar, kırmızı lahanalar ve havuçları buğulama kabına koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, sebzeleri buharda 5 dakika pişirin (arada 1 kez karıştırın). Tencereyi ateşten alıp, sebzeleri bir süzgeçte iyice süzerek, bir salata kâsesine aktarın. Soğanları ve sirkeyi ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, oda sıcaklığında 4 saat bekletin. Bekletme süresinin bitiminde, sebzeleri avuç avuç alıp, bir tencere üstünde iyice sıkarak, sularını tencereye akıtın. Sıktığınız sebzeleri, bir salata kâsesine koyup, bir kenara bırakın. Tencereyi harlı ateşe oturtup, içindeki sebze suyunu 12,5 cl. (1/2 su bardağı) kalıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) çektirin. Kuruüzümleri ekleyip, karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alıp, karışımı bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca bal, çiçekyağı ve tuzu ekleyip, çırpma teliyle iyice çırptıktan sonra, bu sosu kâsedeki sebzelerin üstüne boşaltın. Taze soğanları ekleyip, karabiberi serperek, iyice karıştırın ve servisyapın (ya da buzdolabında soğuttuktan sonra, servis yapın).

© lezzetler.com tarif no:32421 • adı:Yeşil ve Kırmızı Lahana Salatası • gönderen:kamer • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:54