



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZELEVA SALATA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

5-6 dal lahana yaprağı
2/3 su bardağı mayonez
1 çay bardağı yoğurt
3-4 diş sarımsak
Tuz
Süslemek için:
3-4 dal maydanoz
1 kaşık zeytinyağı
Pulbiber

Lahanaları yumuşayana kadar haslayalım. Sularını süzdukten sonra kup kup doğrayalım. Sarmisakları dövüp yoğurt ile karıştıralım. Sarmisaklı yogurdu, mayonezi ve tuzu derin bir kaba aktaralım. Lahanaları da ilave edip iyice karıştıralım. Salatamızı servis tabagina alıp zeytinyagli bir kasikla uzerini duzeltelim. Maydanoz ve pulbiberle susleyin. Soguk olarak servis yapin.

