



ZENCEFİL SOSLU KIRMIZI SALATA

<https://www.elele.com.tr>

1 adet kırmızı lahana
2-3 yemek kaşığı tuzsuz fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1 adet incecik doğranmış taze soğan
İnce çubuklar halinde kesilmiş 1 kaşık zencefil
Sosu için:
1/2 yemek kaşığı tahin
1-2 çay kaşığı zencefil rendesi
2-3 adet ince taze soğan
1 adet lime suyu
1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
1/2 çay kaşığı pul biber
50 ml soya sosu
50 ml su

Kırmızı lahanayı ince ince doğrayın. Üzüm ve fıstık ilave edin. Sos için taze soğanları ince ince kıyın. Tüm malzemeyi birlikte çirpin ve lahana ile karıştırın. Çubuk zencefil ve taze soğan serpererek servis yapın.

