

Elma Sirkeli Lahana Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~72 kcal

Tekirdağ usulü elma sirkeli lahana salatası lahanayı elma sirkesi ve dereotuyla buluşturarak gevrek, ferah ve mezelik bir salata yapar.

Malzemeler

- 300 gr Beyaz lahana
- 2 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Beyaz lahanayı çok ince doğrayıp bir kapta hafifçe ovun.
2. Dereotunu ince kıyıp elma sirkesi ile zeytinyağı ayrı ayrı kasede çırpın.
3. Hazırladığın sosu lahananın üstüne döküp tüm yüzeye yayılacak biçimde karıştırın.
4. Kıyılmış dereotunu ekleyip salatayı 10 dakika dinlenmeye bırakın.
5. Lahana hafif yumuşadığında yeniden çevirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı sosla 5 dakika dinlendirmek yaprakların hafif yumuşamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.