

Kirklareli Hardall Lahana Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~125 kcal

Kirklareli usulü hardall lahana salatası beyaz lahanayı yoğurt, hardal ve dereotuyla ferah bir Trakya garnitürüne çevirir.

Malzemeler

- 0.5 adet Beyaz lahanaya
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Beyaz lahanayı ince kıyıp 5 dakika ovun.
2. Yoğurt, hardal ve elma sirkesini pürüzsüz olana kadar çırpın.
3. Lahana ve dereotunu hardal sosla harmanlayın.
4. Salatayı 10 dakika soğutup servis kasesine alın.

PÜF NOKTASI

Lahanayı tuzla 5 dakika ovmak sosu daha iyi çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Köfte veya balıkla birlikte servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal