KIRMIZI LAHANA SALATASI



Yarım adet kırmızı lahana (500 gr kadar)
4 adet taze soğan
8-10 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sirke
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım kırmızı lahana 10 dakika kadar sirkeli suda bekletirlir.
Sonra suyu süzülür ve tütün kıyar gibi ince doğranır.
Tuz eklenir, gevşemesi için biraz oğulur.
Üzerine ince doğranmış maydanoz, taze soğan, sirke ve zeytinyağı ilave edilir, karıştırılır.
Servis tabağına aktarılır.

Not: Bu tarifte taze soğan yerine kuru soğan kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1879 | Adı: Kırmızı Lahana Salatası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:55