



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Lahana Turşusu Salatası (Karadeniz)



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

□ Ana Malzemeler:

- 2 su bardağı lahana turşusu (ince doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kırmızı biber (ince doğranmış)
- 1/2 çay bardağı mısır
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 adet salatalık (ince doğranmış, isteğe bağlı)

□ Sosu:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı

1□ Lahana Turşusunu Hazırlama:

- Lahana turşusunu süzerek fazla tuzunu almak için soğuk suyla durulayın.
- Fazla suyunu sıkarak geniş bir kaseye alın.

2□ Sebzeleri Doğrama:

- Havucu rendeleyin, kırmızı biber ve salatalığı küçük doğrayın.
- Maydanozu ince kıyın ve mısırı ekleyin.

3□ Sosu Hazırlama:

- Küçük bir kasede zeytinyağı, limon suyu, sirke, tuz ve pul biberi karıştırın.

4□ Tüm Malzemeleri Harmanlama:

- Sebzeleri ve lahana turşusunu geniş bir kasede karıştırın.



- Hazırladığınız sosu üzerine gezdirerek iyice harmanlayın.

5▣ Servis:

- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirerek sunabilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha ferah bir tat için içerisine ince doğranmış dereotu ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı