

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.

Kiraz'ın Mutfağı

- 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