



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mor Lahana Tarator



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1/2 orta boy mor lahanana
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1/2 su bardağı ceviz içi
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, sert kabuklu yemişler.

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Ceviz ve zeytinyağıyla süsleyerek soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Lahanayı kesin:

- Mor lahanayı çok ince şeritler halinde doğrayın.
-

2. Lahanayı yumuşatın:

- Tuz ve limonla birkaç dakika ovup fazla suyunu sıkın.
-

3. Yoğurtlu sosu hazırlayın:



- Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağını pürüzsüzleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Birleştirin:

- Lahana ve cevizi yoğurtlu sosla harmanlayıp soğutun.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Lahana'yı kısa süre ovma hem rengini canlandırır hem de sertliğini azaltır.

Kiraz'ın
Mutfağı