

# Coleslaw

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 3/10

Beyaz lahana, havuç ve yoğurtlu mayonez sosla hazırlanan taze salata.

## Malzemeler

- 0.5 adet Beyaz lahana
- 2 adet Havuç
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 çay kaşığı Şeker
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Coleslaw için kesme tahtasında servis tabağına hazırlanmış doğranan malzeme bekleyip kararmasını.
2. Lahana ve havucu ince doğrayın.
3. Yoğurt, mayonez, sirke ve şekeri karıştırın.
4. Sebzeleri sosla karıştırıp 10 dakika dinlendirin.
5. Coleslaw son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Coleslaw soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çabuk bozulmasını.

### PÜF NOKTASI

Lahanayı tuzla 5 dakika ovun; sosla daha kolay birleşir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Burger veya 1 zgarada avuk yanında servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta