

Csalamade

Toplam 1460 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~55 kcal

Açılış 13/10

İnce doğranmış lahana ve biberlerin sirkeyle buluştuğu Csalamade, Macar sofralarında aze turşu gibi iş görür.

Malzemeler

- 300 gr Beyaz lahana
- 2 adet Salatalık
- 2 adet Yeşil biber
- 4 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Şeker

Yapılışı

1. Csalamade hazırlanırken geniş kase ve süzgeci çıkarın. Malzeme sulanıp dokuyu bozmayın.
2. Sebzeleri ince ince doğrayın.
3. Sirke, tuz ve şekerle harmanlayın.
4. Sebzeleri sirke, tuz ve şekerle harmanladıktan sonra kapalı kapta 24 saat buzdolabında bekletin.
5. Csalamade karışımını geniş tabağa alıp yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri ince ve benzer boyda doğramak marinasyonun eşit işlemlerini sağlar. Sebzeleri benzer incelikte doğrayıp 1 gün bekleme ekşiliğinin eşit dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara et veya patates yemeklerinin yanında küçük servis edin.