

# Elma Sirkeli Lahana Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~72 kcal

Açılış 13/10

Tekirdağ usulü elma sirkeli lahana salatası lahanayı elma sirkesi ve dereotuyla buluşturarak gevrek, ferah ve mezelik bir salata yapar.

## Malzemeler

- 300 gr Beyaz lahana
- 2 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Beyaz lahanayı önce kısıp dereotunu ayrı kaseye koyun.
2. Lahanayı 1 dakika tuzla ovun, lifleri hafif yumuşasın.
3. Elma sirkesi ve zeytinyağı ayrı kasede karıştırın.
4. Sosu lahanaya ekleyip 1 dakika karıştırın.
5. Salatayı 5 dakika dinlendirin, sirke lahanaya işlesin.
6. Dereotunu en son ekleyip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lahanayı 5 dakika dinlendirmek yaprakların hafif yumuşamasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Elma sirkeli lahana salatasını soğuk kasede sunup dereotunu en son üstüne serpin.