

Kirklareli Hardall Lahana Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~125 kcal

Açılış 3/10

Kirklareli usulü hardall lahana salatası beyaz lahanayı yoğurt, hardal ve dereotuyla ferah bir Trakya garnitürüne çevirir.

Malzemeler

- 0.5 adet Beyaz lahanaya
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Lahanayı ince kıyıp havuç ve maydanozu ayrı kaptaki hazırlayın.
2. Lahanayı tuz, sirke ve bir çay kaşığı şekerle 3 dakika ovun.
3. Hardal, yoğurt, zeytinyağı ve limon suyunu 45 saniye çırpın.
4. Havuç ve maydanozu lahanaya katıp sosu ekleyip yaprakları kırılmadan karıştırın.
5. Kornişon küpleriyle tamamlayın, 10 dakika serin yerde bekletip servis edin, böylece hardall sos lahanaya işler ama kornişon kırılmaz.

PÜF NOKTASI

Lahanayı tuzla 5 dakika ovmak sosu daha iyi çekmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Köfte veya balıkta küçük servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal