



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

TAVUKLU LAHANA SALATASI



- 4-5 yaprak beyaz lahana
- 1 adet tavuk ggs
- 3 adet küçük salatalık turşusu
- Yarım demet maydanoz
- 2 orba kaşığı mayonez
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 3 orba kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # Tavuk eti haşlanır ve lif lif olacak şekilde didiklenir.
- # Lahana çok ince kıyılır. zerine sirke, tuz eklenir, bastırarak ovulur.
- # Turşu nohut büyüklüğünde doğranır. Dereotu ince kıyılır.
- # Hazırlanan malzemeler karışırma kabına aktarılır.
- # Mayonez, yoğurt, zeytinyağı ve pul biber ayrı bir kaptan çırpılır.
- # Daha sonra mayonezli karışım diğer malzemelerin üzerine dökülür ve karışırılır.
- # Salata servis kabına aktarılır ve sofraya getirilir.

Not: Lahana sirkeyle ovulduđu için salataya ayrıca sirke eklemeye gerek yoktur.