

Lahana Salatas?

Kolay ev yap?m? lahana salatas? tarifi. Taze lahana, mayonez ve basit malzemelerle 15 dakikada haz?r. Barbekü ve burger için mükemmel garnitür.

15 min

HAZIRLIK

15 min

TOPLAM

4

PORSIYON

Easy

ZORLUK

Lahana Salatas?

Malzemeler

- 4 cup cabbage
- 1 cup scallion
- 1 cup carrot
- 4 tbsp mayonnaise
- 2 tsp fresh lemon juice
- 2 tsp honey
- 1 pinch salt
- 1 pinch black pepper

Yap?l???

- Prepare the vegetables**

Finely shred 4 cups of cabbage into thin strips using a sharp knife or mandoline. Grate 1 cup of carrot using the large holes of a box grater. Finely dice 1 cup of onion into small pieces.
- Make the dressing**

In a large mixing bowl, combine 4 tablespoons mayonnaise, 2 teaspoons sugar, 2 teaspoons salt, 1 pinch black pepper, and 1 pinch white pepper. Whisk together until smooth and well combined.
- Add the shredded cabbage to the dressing and toss gently with a large spoon or spatula until all pieces are evenly coated.**
- Add the grated carrot and diced onion to the cabbage mixture. Fold everything together gently until vegetables are evenly distributed throughout the salad.**
- Chill and serve**

Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate for at least 2 hours to allow the flavors to meld and the cabbage to soften slightly.
- Stir the salad once more before serving. Taste and adjust seasoning with additional salt and pepper if needed.**

?puçlar?

Lahanan? rendelerken uniform boyutta parçalar elde etmek için keskin b?çak veya mandolin kullan?n. E?it boyutlardaki parçalar sosla daha iyi kar??r.

Ç?t?rl??? art?rmak için rendelenmi? lahanan? tuzlay?p 30 dakika bekletin, ardından fazla suyu s?karak ç?kar?n. Bu i?lem lahanan?n daha ç?t?r kalmas?n? sa?lar.

Sosu kar??t?rd?ktan sonra en az 2 saat buzdolab?nda dinlendirin. Bu süre boyunca tatlar birbirine kar??r ve salata daha lezzetli hale gelir.

Servis yapmadan hemen önce ince do?ranm?? taze otlar (dereotu, maydanoz) ekleyin. Bu hem renk hem de lezzet kontrasti yarat?r.

Havuç eklerken rendelemek yerine julyen ?eklinde do?ray?n. Bu yöntem hem görsel çekicilik hem de çi?neme keyfi sa?lar.

Mayonez yerine Yunan yo?urdu kullanarak daha protein bak?m?ndan zengin ve dü?ük kalorili bir versiyon haz?rlay?n.

Çok fazla sos kullanmamaya dikkat edin. Lahana sosla bo?ulmamal?, hafifçe kaplanmal?d?r. Gerekirse servis s?ras?nda ekstra sos ayr?ca sunun.

Kereviz tohumu ekleyerek geleneksel Amerikan coleslaw tad? elde edin. Bu baharat salataya özgün karakterini verir.