

## ÇİN LAHANASI SALATASI

### MALZEMELER

- ▣ 250 gr Çin lahanası, doğranmış
  - ▣ 100 gr mantar, dilimlenmiş
  - ▣ 4 büyük taze soğan doğranmış
- Sos malzemeleri :
- ▣ 4 yemek kaşığı mısır yağı
  - ▣ 2 yemek kaşığı sirke
  - ▣ 1 yemek kaşığı soya sosu

### HAZIRLANIŞI

Çin lahanası yapraklarını doğramak için yaprakları uzunlamasına kesin.

Eğer büyükse, ikiye veya dörde bölüp ince doğrayın.

Sos hazırlanışı : Yağı, sirkeyi ve soya sosunu büyük bir kaseye koyun. İyice karışana dek çatala çırpın.

Mantarları ve soğanı ekleyip iyice karıştırın. 15 dakika marine edin.

Mantar karışımını büyük bir salata kabına yerleştirip etrafına doğranmış Çin lahanası yapraklarını koyun ve ikisini iyice karıştırın

Alternatif :Salataya 100 gr salam veya sosis ekleyebilirsiniz.

<http://www.diyetuzmani.com>