



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ LAHANA TURŞUSU KAVURMASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

Yarım kg lahana turşusu

2 adet orta boy soğan

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı)

1 tatlı kaşığı pul biber

Çekilmiş acı biber (isteğe bağlı)

Lahanalar yıkanır, eğer tuzu fazla ise 3-4 saat kadar suda bekletilir ve tuzu alınır. İnce ince doğranır. Doğranan soğanlar yağda pembeleştirilir, pul biberle tekrar çevrilir. Lahana turşusu kavrulana soğana ilave edilip çevrilir. Bir süre kavrulur. Servis edilir.

