



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI CEVİZLİ LAHANA KAVURMASI

- 1 küçük boy beyaz lahana
- 2 kuru soğan
- 1pk dolmalık fıstık
- 1pk kuş üzümü
- 2 kaşık sana yağı
- 1 kırmızı biber
- yeterli pul biber,tuz
- 1 kaşık salça
- 1 avuç ceviz

1 kaşık margarine fıstıkları ilave ederek pembeleşene dek kavurun. Soğanları piyazlık doğrayarak, fıstıklarla bir kavurmaya devam edin.Salçayı ekleyip karıştırın. Lahana'yı yapraklarına ayırarak bol suda haşlayıp ince ince kıyıp soğan ve fıstıklara ekleyin. Tuz, kırmızı pul biber ve kuş üzümleri ilave ederek, arasıra karıştırarak kavurun. Tuzla lezzetlendirin. servis tabağına aldıktan sonra etrafını iri öğütölmüş cevizle süsleyip servise sunun.

