



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA DİBLESİ (GİRESUN)

Şerife Kaya

Bir bağ lahanaya
250 gram ay çiçek yağı
2 adet soğan
4 bardak pirinç
1 demet maydanoz
Karabiber
Tuz

Lahanayı ince ince kıyın ve suda haşlayıp bir kaba alın. Diğer taraftan bir saat evvel ıslatılmış pirinçle beraber lahanayı yağda kavurun ve 4 bardak varsa et suyu ilave edin. Soğanı ve maydanozu yağda kavurduktan sonra lahanalı pirince ilave edin ve hafif ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Tuzunu, karabiberini de ekleyin ve sıcak servis yapın.