



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA (ORDU)

<https://www.zaman.com.tr/>

2 demet karalahana
100 gr kıyma
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı sıvı yağ
3 orta boy kıyılmış kuru soğan
Acı pul biber
Karabiber
Tuz
1 çay bardağı pirinç

Lahanaların sapları ayrı, yaprakları ayrı olarak ince ince kıyılır. Kaynayan suda önce saplar beş dakika, sonra yapraklar da eklenerek bir dakika daha haşlanır. Kaynayan suyu süzülür. Kenarda yağ ile soğanlar pembeleştirilip kıyma, salça ve baharatlar kavrulur. Süzülen lahanalar eklenerek iyice harmanlanır. Üzerine çıkacak kadar kaynar su koyulur, üzerine pirinç serpilip kısık ateşte pişmeye bırakılır.



Fotoğraf "Atsız Suvari" tarafından gönderildi. 25.04.2016