



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHANA PHALİ (GÜRCİSTAN)

Kırmızı lahana 1 orta boy 500 gr  
Ceviz içi (çekilmiş) 1 su bardağı  
Safran 1 ay kaşığı  
Kinzi 2 ay kaşığı  
Mayonez 4 yemek kaşığı  
Tuz Yeteri kadar  
Karabiber Yeteri kadar

Kırmızı lahana iyice haşlanır.  
Haşlanan lahana ve ceviz içi birlikte mikser yardımıyla iyice birbirine yedirilir.  
Lahana ve ceviz içi karışımına baharatlar eklenir ve iyice karıştırılır.  
Hazırlanan karışım 4'e bölünür ve her parçaya yumurta şekli verilir.  
Hazırlanan yumurta şeklindeki karışımların üzeri mayonezle kaplanır ve istenilen şekilde süslenerek servis yapılır.

Not: Kinzi; Gürcistan mutfağında baharat olarak çok sık kullanılan safran, maydanoz ve diğerk bazı otların kurutulup ufalanmasıyla elde edilen bir karışımdır.