



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.leetcode.com)

LAHANA SALMASI (EDİRNE)

<https://www.edirnededen.com>

İki baş orta büyüklükte kuru soğan ince kıyılarak tereyağında kavrulur, kuşbaşı doğranıp pişirilmiş koyun veya kuzu eti ile de bir miktar kavrulur, ince kıyılmış beyaz lahana tencereye doldurulur, üzerine kavrulmuş soğanlı et, yeteri kadar tuz ile birkaç kırmızı başak biberde konularak az su ilavesiyle lahanalar yumuşayınca kadar pişirilir.

Not: Güz zamanı üzüm ile yenmesi güzel olur.