



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI KARALAHANA KAVURMASI

- 1 demet karalahana
- 1 adet kuru soğan
- 1 kutu mısır konservesi
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 2 çorba kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı acı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Karalahanayı iyice yıkayıp suyunun süzülmesi için bekletin. Şeritler halinde kesip az suda haşlayın. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Margarin ile kuru soğanı soteleyin. Salça, tuz ve acı pul biberi ekleyip karıştırın. Karalahanayı ilave edip kavurun. Pişmesine yakın mısırları ekleyin. Birkaç dakika daha pişirin.

