MUZLU ÇİNLAHANASI (ÇİN)

1 kg çinlahanası (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
4 taze soğan (1 cm boyunda, verevine parçalara kesilmiş)
1 iri muz (soyulup, verevine dilimlenmiş)
1/3 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
3 çorba kaşığı sirke (tercihen elma sirkesi)

Ayçiçek yağını bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak yağı kızdırın. Yağ kızınca taze soğan parçalarını ve muz dilimlerini koyup, sürekli karıştırarak 1 dakika kızartın. Çinlahanası parçaları ve pul kırmızıbiberi ekleyip, sürekli karıştırarak, çinlahanaları yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Sirkeyi ekleyip, 1 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın ve muzlu çinlahanasını bir servis tabağına aktararak, servis yapın.

Not: Bu tarifte bulunamazsa, çinlahanası yerine marul kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:32420 • adı:Muzlu Çinlahanası (Çin) • gönderen:kamer • indirme tarihi:20.04.2024 - 16:04