



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TEREYAĞLI LAHANA SALATASI

Lahananın dış yaprakları iyice ayıklanır, temizlenir, yıkanır. Haşlamak için suya atılır, ort ateşte pişirilir. Süzğüne çıkarılarak suyu atılır ve iyice soğutulur. Bir kapta tereyağı eritilir, üzerine lahanalar atılır suyu atılarak biraz daha çevrilerek ateşten alınır. Bu salata et yemeklerini yanında servis edilebilir.