



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KARALAHANA (TRABZON)

1 kg kara lahana
2 adet iri kuru soğan
250 gr. kuşbaşı et
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı pirinç
tuz

Karalahana haşlanır, süzülür, ince doğranmış kuru soğan tereyağında pembeleştirilir, et eklenir, suyunu bırakıp çekince salça ve tuz katılır, en son yıkanmış pirinç ilave edilir, haşlanmış lahananın üzerine etli karışım dökülür, 15 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servise sunulur.