



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EZME KARALAHANA

2 demet karalahana
5 orba kaşığı margarin
Yarım su bardağı haşlanmış kurufasulye
1 ay kaşığı pulbiber
Yarım su bardağı mısır unu
6 su bardağı su

Karalahanaları yıkayıp ince ince kıyın ve 15-20 dakika haşlayıp süzün. Bir tencereye suyu alıp ocağı oturtun. Kaynamaya başlayınca karalahanaları, 3 çorba kaşığı margarini, kurufasulyeyi, pulbiberi ve tuzunu ekleyip orta ateşte 30 dakika pişirin. Sürenin sonunda yemeğın suyunu bir kepçeyle başka bir kaba aktarın. Ocağı kısık ateşe getirip tahta bir kaşıkla lahanaları ezin. Ayırdığınız suyu yeniden tencereye ekleyin. Mısır ununu azar azar yemeğe ekleyip 15 dakika daha pişirin. Kalan margarini kızdırıp yemeğın üzerine gezdirerek servis yapın.