



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME LAHANA

1/2 Demet ısırgan Otu
1/2 Demet Patates Yaprığı
1/2 Demet Pazı
1 Demet Karalahana
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
İsteğe Bağlı Acı Biber
İsteğe Bağlı Sarımsak
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Tuz
Sos İçin:
İsteğe Bağlı Pul Biber
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Diş Sarımsak

Karalahana'yı, patates yaprağını, ısırgan otunu ve pazıyı el ile kopararak doğrayalım.
Malzemelere sıvı yağı, suyu, baharatları ve acı biberi ekleyerek kaynayana kadar pişirelim.
Yeşillikler piştikten sonra ezelim.
Sosu için tereyağını eritelim. Sarımsak ve pul biber ilave edelim.
Hazırlanan sosu ezme lahananın üzerine dökerek servise hazır hale getirelim.

