



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA LAHANA

### Malzeme:

1 kg lahana  
150 gr kıyma  
1 soğan  
3 çorba kaşığı yağ  
1 bardak et suyu  
tuz  
kırmızı biber  
1 kahve fincanı rende kaşar  
1 kaşık salça  
125 gr süt  
2 yumurta

### Yapılışı:

Lahananın yapraklarını ayırın, birer parmak inceliğinde doğrayın, yıkayıp süzün.

Bir tencereye soğan ile kıymayı koyup kavuran. Yağ ilave edip, suyunu çekinceye kadar pişirin. Lahana ve tuzu katıp 30 dakika pişirin.

Suyunu çekince kıymalı lahanaları iki parmak genişliğinde bir tepsiye yerleştirin. Üstüne salça ile karışmış et suyu dökerek lahanalar pişip de suyunu çekinceye kadar pişirin.

Lahanaların üstüne rende kaşar peynir serptikten sonra yumurtaları çırpıp sütü katıp lahananın üstüne dökün. Tekrar fırına sürerek üstü kızarıncaya kadar pişirin.