



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA FIRIN

MALZEME:

1 kilo lahana
500 gram kıyma
3 adet soğan
6 kaşık yağ
1 bardak süt
1/2 bardak et suyu
3 fincan kaşar rendesi
1 kaşık salça
4 adet yumurta
tuz
biber

HAZIRLANIŞI:

Lananın yaprakları alınır. Sert kısımları atıldıktan sonra kalan kısımlar birer parmak eninde şerit gibi kesilir. Yıkanır hazırlanır. Bir tencereye yağ konur, ince kesilmiş soğan pembeleşene kadar bu yağda kavrulur,, pembeleşince, kıyma içine konur. Suyunu bırakıp, çekene kadar pişirilir. Hazırlanan lahanalar tuz ve Karabiber ilave edildikten sonra Kıymaya katılır ve suyunu çekene kadar yarım saat, karıştırarak pişirilir. Pişen kıymalı lahana bir tepsiye iki parmak kalınlığında yayılır, iki bardak et suyunda eritilen salça üstüne dökülür, iyice suyunu çekene kadar pişirilir. Tepsi soğuyunca üzerine rende kaşar serpilir. Yumurtalar 2-3 dakika bir telle çalkalandıktan sonra içine süt dökülür ve hepsi tepsideki lahananın üzerine boşaltılır. Bu şekilde orta hararete fırına sürülecek tepsi üç çeyrek sanra sofraya getirilmelidir.