



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SARIMSAKLI LAHANA

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

2 dilim lahana (karpuz dilimi gibi)

1-2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı sarımsak tozu

Tuz

1 yemek kaşığı hardal

½ soğan

Karabiber

Acı sos

Lahanaları karpuz dilimi gibi kesin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine koyun.

Tereyağını eritin içine 1 tatlı kaşığı sarımsak tozu ve tuz koyun.

Fırca ile lahana dilimlerinin iki yüzüne de sürün.

Tepsiyi 180 derecede alt üst çalışan fırında üstü kızarana kadar pişirin(30 dk kadar).

Bir tencerede yarım soğanı soteleyin. içine 1 yemek kaşığı hardal, biraz karabiber ve biraz acı sos dökün(damak tadınıza göre). Sosu acacak kadar az su ekleyin. Karıştırıp altını kapatın

Lahanın üzerine sosu gezdirin ve bir tutam maydanoz ekleyin, servis edin.

