



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GOLİA (TRABZON)

1 Kilogram Karalahana
1 Adet Orta Boy Soğan
Yarım Çay Bardağı Sıvı Yağ
150 Gram Kıyma
1 Çorba Kaşığı margarin
1 Su Bardağı Kırık Mısır
1 Su Bardağı Sarı Fasulye
3 Adet Kırmızı Biber
Tuz
Karabiber

Yıkanmış karalahanayı saplarıyla birlikte kıyın. Acısının çıkması için üstüne kaynar su döküp, 10 dakika kaynatın. Daha sonra suyunu süzün ve bir kenara alın. Yemeklik doğranmış soğanı sıvıyağda pembeleşene dek kavurun. Kıymayı ekleyip, kavurmaya devam edin. Karalahana ve margarini ekleyip, kısık ateşte pişmeye bırakın. Kırık mısır, sarı fasulye, ince kıyılmış kırmızı biber, karabiber ve tuzu ekleyip, pişirmeye devam edin. Sarı fasulye yumuşayınca tencereyi ocaktan alın.