



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJU FISTIKLI ÇİN LAHANASI

1 su bardağı Yeşil uçları da dahil olmak üzere kıyılmış yeşil soğan
3 diş Doğranmış sarımsak
1/8 çay kaşığı toz zencefil
1 demet taze Çin lahanası
1/2 çay kaşığı koyu susam yağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1/2 bardak doğranmış, kavrulmuş, tuzlu kaju fıstığı

Orta yüksek ateşte büyük bir tavada yağı ısıtın. Soğan, sarımsak ve zencefil ekleyin, karıştırın ve 1 dakika pişirin. Daha sonra iri doğranmış Çin lahanası ekleyin. susam yağı ve tuzunu biberini bir tutam zencefili serpin. Kapağını kapatarak yaklaşık 5 dakika pişmeye bırakın. Kapağı açın bu seferde düşük ısıda 5 dakika daha pişirin. Yavaşça kaju fıstığını ekleyip karıştırın ocaktan alın ve Sıcak servis yapın.

