



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARALAHANA ORBASI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Karalahana orbasi kişin pişirilir. Halk arasında, lahananın üzerine kar yağmadıka yaprağı acı olur, diye bir söylenti vardır. Kara lahana yaprakları yıkanır ve doğranır. Kazan ya da tencerede uygun miktarlarda karıştırılan mısır yarması ve barbunya fasulyesi ile biraz da kırmızı biber eklenerek pişirilir. Piştikten sonra iç yağı ya da margarin yakılarak orbaya ilave edilir. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:139043 • adı:Karalahana orbasi (Trabzon) • gönderen:form • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:05