



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA DİBLESİ (GİRESUN)

THY Skylife

1 bađ karalahana
2 su bardađı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
4 adet sođan
Tuz
Pul biber

Karalahanalar ayıklanır ve ince ince doğranır. Karalahanalar tencereye alınır; üstüne pirinç, önceden doğranmış soğan ve tuz ilave edilir. Tencerenin ağzı kapatılır, pişirme işlemine devam edilir. Ocağtan indirmeye yakın kızdırılmış yağ ve biber eklenir. Ağzı kapalı şekilde bir süre dinlendirilip sıcak servis edilir.

