



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA DİBLESİ (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 bađ karalahana
2 su bardađı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
4 adet soğan
yarım kaşık tuz
1 adet acı biber.

Yıkanmış karalahanalar iyice kıyılır. Tencereye bir kat karalahana, bir kat pirinç ve doğranmış soğan konur. Üst kısmına lahana yayılarak tuzlanır ve ağız kapatılarak ateşe oturtulur. Pişmeye yüz tutunca karıştırılır ve üzerine kızdırılmış yağda biber ilave edilir. Ağız kapatılarak dinlenmeye bırakılır. Sonra tekrar karıştırılarak sofraya çıkarılır.

[ML® Fasulye Diblesi için tıklayın](#)