



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA DİBLESİ

1 bađ karalahana
3 adet sođan
1 patates
1 su bardađı pirinç
2 adet yeřil biber
Su
2 çorba kaşığı tereyağı

Lahanaları yıkayıp suyunu iyice sıkın ve ince ince kıyın. Patatesi küp küp doğrayın. Kaynayan suya tuz ekleyin ve pirinci, patatesi, lahanayı ilave edin. Pirinç pişmeye başlayınca içine kıyılmış soğanı ve yeşil biberi de ilave edin. Birlikte biraz kaynatın ve sonra süzün. Süzgeçte biraz bekletin. Diđer tarafta yağı eritip baharatlandırın ve pilavın üzerine döküp servis tabağına alın.