



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA DİBLESİ

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

Lahanaları yıkayıp suyunu iyice sıkın ve ince ince kıyın. Patatesi kp 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 szn. Süzgeçte biraz bekletin. Diđer tarafta yağı eritip baharatlandırın ve pilavın üzerine döküp servis tabağına alın.