



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA DİPLESİ

MALZEMELER

2 bag kara lahana
2 soğan
2 kasik tereyağ
1 su bardagi pirinç
2 su bardagi kaynar su

YAPILIŞ TARİFİ

Karalahanalar temizlenip ince ince dogranir. Bol suda haslanip süzülür. Bir tencerede yag ve ince dogranmis soğan kavrulur. Üzerine kara lahanalar konur 3-4 dakika daha kavurmaya devam edilir. Yikanmis pirinçler ve su ilave edilir. Tuz , karabiber konup suyunu çekinceye kadar pisirilir. Sicak servis yapilir