



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA DİPLESİ

Ümit Usta

2 demet karalahana
4 adet sivribiber (acı cuşka biber)
6 adet orta boy kuru soğan
65 gr (1 çorba kaşığı) margarin
1 çay bardağı haşlanmış barbunya (isteğe göre)
1 çay bardağı pirinç
4 su bardağı su
Tuz

İnce ince kıydığımız kuru soğanı, 1 çorba kaşığı margarinde ve kısık ateşte pembeleşinceye kadar pişirelim. Kara lahanaları ve biberi iyice yıkayıp, ayıkladıktan sonra ince ince kıyıp hazırlayalım. Tencereye kara lahananın yarısını koyup, üzerine biberi ve önceden ıslatıp, suyunu süzdüğümüz pirinçleri serpiştirelim. Geri kalan lahanayı da tencereye yerleştirdikten sonra, yeterince tuz, 1 çay bardağı kadar da su ilave ederek ağzı kapalı olarak pişirmeye başlayalım. Sebzeler suyunu saldıgı zaman, ara sıra karıştırarak suyunu çekmesini sağlayalım. Ocaktan alıp, sıcak sıcak servis yapalım.

Not: İsteyenler, haşlanmış 1 bardak barbunyayı da ilave edip, pişirebilirler.