



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA EZMESİ

30 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı mısırunu
2 Çay Kaşığı kırmızı tozbiber
1 Çay Kaşığı tuz, karabiber
2 Yemek Kaşığı sıvıyağ
200 gr dana kıyma
2 Demet karalahana
2 Adet kurusoğan
6 Su Bardağı sıcak su

Karalahana'yı incecik doğrayın kaynayan, suda 25dk haşlayın ve süzün sıvıyağ, kıyma soğanı tencerede 5 dk kadar kavurun haşlanmış lahana tuz, karabiberi ekleyin suyu ilave edip karıştırarak kaynatın. Ocağı kısık ateşe alıp mısır ununu azar azar ilave edin. 10 dk daha pişirin.

NOT:BLANDIRDAN GEÇİREREK PÜRE KIVAMINA GETİREBİLİRSİNİZ.üzerine biberi kızgın yağda kavurarak servis ediniz..