



## KARALAHANA GÜVECİ (TRABZON)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

2 Bađ Lahana  
2 Su Bardağı Mısır Yarması  
1 Su Bardađı Bulgur  
1 Tane Sođan  
3 Çay Kaşığı Pul Biber  
Yarım Çay Bardağı İç Yağı  
1 Çay Bardağı Zeytinyağı  
Yarım Kilo Barbunya Fasulyesi

Öncelikle fasulye ve lahana haşlanır.  
Sođan doğranır ve mısır yarması, bulgur ve lahana sıralı bir şekilde tencerenin içine yerleştirilir.  
Üzerlerine kaynar su dökülür, daha sonra iç yağı, zeytinyağı, tuz ve pul biber eklenir.  
Pişmeye bırakılır.20 dk kadar piştikten sonra servise hazır.

