



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARALAHANA KAVURMASI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Karalahana haşlanır ve ayrı bir tencerede haşlanan barbunya fasulye ile karıştırılır. Ayrı bir tencerede, yağda soğan kavrulduktan sonra bu karışım kavru lan soğanın üzerine dökülür ve karıştırılarak biraz daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:139129 • adı:Karalahana Kavurması (Trabzon) • gönderen:abibebek • indirme tarihi:07.04.2025 - 14:04