



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIYMALI KARALAHANA

1 demet karalahana  
100 gr. kıyma  
3 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet soğan  
1 çay bardağı pirinç  
4 adet sivri biber  
2 çorba kaşığı salça  
2 çay bardağı haşlanmış barbunya  
1 su bardağı su  
Tuz

İnce kıyılmış lahanaları tuzlu suda 20 dakika haşlayın. Bir tencerede soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine kıymayı ekleyin. 1-2 dakika sonra pirinci de koyup kavurun. Pirinçler beyazlamaya başlayınca kıyılmış biber ve salçayı ekleyin. Birkaç dakika sonra lahanaları ve barbunyalı koyun. Kısık ateşte suyu azalana kadar pişirin.