



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI LAHANA BÖREĞİ

THY Skylife

Malzemesi:

1 adet beyaz lahana

200 g dana kıyma

1 adet kuru soğan

1/2 demet maydanoz

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

150 g süt

3 adet yumurta

70 g tereyağı

Hazırlanışı:

Harcı için; önce ince doğranmış soğanı kıymayla kavurun ve maydanoz ilave edin.

Sosu için; süt, yumurta ve yağı karıştırıp iyice çırpın. Lahana'yı haşladıktan sonra yapraklar halinde ayırın.

Tepsiyi yağlayın. Yaprakları tepsiye dizin. Aralarına sosu dökerek dizmeye devam edin. Tepsinin ortasına

gelindiğinde kavranan kıyma harcını döküp sosla birlikte tekrar lahanaları dizmeye devam edin. Son katta üzerini yağlayıp fırına verin. 160 derecede 30 dakika pişirin ve sıcak servis edin.