



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY LAHANA KAPAMASI

Dolmalık lahanayı bir tencere tuzlu suda haşladıktan sonra başka bir tencerede 3 soğanı doğrayıp 6 kaşık yağda pembeleştirin. Yarımşar fincan fıstık ve kuşüzümü, 250 gram kıyma katıp kavurun. Biraz kırmızı biber, 1 demet maydanoz, tuz, yarım fincan salça koyup beş dakika ateşte tutun. Sonra bir kat lahana, bir kat kıyma koyarak tencereye döşeyin. Et suyu ile pişirdikten sonra fırına verin.

© lezzetler.com tarif no:58348 • adı:KOLAY LAHANA KAPAMASI • gönderen:fazilett • indirme tarihi:06.04.2025 - 00:58