



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LAHANA AŞI

Dilek Topçu

1 adet küçük boy lahana
2 su bardağı süt
3-4 yemek kaşığı kaymak
4 yemek kaşığı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı un
Tuz ve karabiber
Su
1-2 yemek kaşığı sıvıyağ

Lahana küçük küçük doğranır.

Yağda kavrulur ve tuzu ilave edilir.

Üzerini geçmeyecek şekilde su ilave edilerek yumuşayınca kadar pişirilir.

Daha sonra lahananın ortasına önceden sıcak suda 10 dakika bekletilmiş bulgur ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır ve kabarması için biraz beklenir.

1 su bardağı süt ilave edilip 2 dakika kadar kaynatılır.

Kaymak ve karabiber eklenir.

Kalan 1 su bardağı süt ve 1 yemek kaşığı un karıştırılır. Pişen lahananın üzerine dökülerek karıştırılır.

