



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA OGRATEN (İTALYA)

MALZEMELER

Yarım kg lahana
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı ince kıyın. Yıkadıktan sonra kendi buharında haşlayıp süzün.
Tereyağını tencerede eritin. Unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun.
Soğuk sütü ekleyip karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.
Karışım ılınınca peynirin yarısını, yumurtaları, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Isıya dayanıklı bir fırın kabına lahanayı serin. Üzerine sosu yayın. Kalan kaşar peynirini üzerine serpin.
Fırında kızartıp et ve tavuk ızgaralarının yanında sıcak olarak servise sunun.