



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA OGRATEN

- 1 kg'lık lahana
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Beşamel sos:
 - 1 su bardağı süt
 - 1 çorba kaşığı un
 - 2 çorba kaşığı sıvıyağ
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 adet yumurta

Lahana çok ince kıyılır. Soğan ince ince doğranır. Tencereye tereyağı konur, ateşe yerleştirilir. Eriyince soğan atılır, pembeleştirilir. Salça ve lahana eklenir. Lahana gevşeyene dek kavrulur. Tuz serpilir. Başka bir tencerede un ve sıvıyağ kavrulur. Soğuk süt, tuz eklenir. Muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak pişirilir. Soğumaya bırakılır. Sonra yumurta eklenir, karıştırılır. Kavrulmuş lahana bir fırın kabına boşaltılır. Üzerine beşamel sos yayılır. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.