



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA SOTE

Yarım küçük beyaz lahana
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz

Lahana yapraklara ayrılır ve yarım haşlanır. Suyu iyice süzildükten sonra ince kıyılır. Tavaya sıvıyağ ve ince çekilmiş soğan bırakılır. Soğan gevşeyince salça ve lahana ilave edilir. Tuz serpilir. Ara sıra karıştırarak 20 dakika çevrilir.
