



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI LARENİKİ

200 gr tereyağı
2,5 su bardağı süt
1 kilo un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 adet ortaboy lahana
2 adet soğan
Yarım su bardağı su
2 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz

Harç için lahana ve soğanları kıyın. Toz şeker ve tuzla iyice ovun. Elinizle suyunu sıkıp, tavaya alın. Su ekleyip, 20 dakika pişirin. Hamur için un, süt, yumurta, toz şeker ve tuzu bir geniş bir kaba alın. İyice yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın ve ince olmayacak şekilde merdane yardımıyla açın. Pasta tabağı büyüklüğünde yuvarlaklar kesin. Kenarlarına harçtan pay edip, yarım ay şeklinde kapatın. Tuzlu suda haşlayıp, suyunu süzdürerek servis tabağına alın. Üzerlerine kızgın yağı döküp servis yapın.