



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI MAKARNA

1 adet orta boy lahana
1 paket renkli makarna
250 gr. tereyağı
1 adet soğan
Tuz, karabiber

Lahanayı iri iri doğrayın, tuz serpin. Üzerine ağırlık olarak porselen bir tabak kapatıp bir gece buzdolabında bekletin. Yemeği hazırlayacağınız zaman lahanayı kevgire alıp hafifçe sıkın. Tereyağını eritin, yemeklik doğranmış soğan ve lahanaları üzerine ekleyip lahanalar kahverengileşene kadar kavurun. Makarnayı haşlayıp süzün, lahanayla karıştırın. Üzerine karabiber ekleyerek servis yapın.