



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI NODLE

1 paket nodle
Çeyrek adet beyaz lahana
1 adet havuç
2 baş soğan
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı toz beyaz biber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay bardağı susam yağı
Tuz
Üzeri için:
4 adet taze soğan

Bütün sebzeler mümkün olduğunca ince doğranır. Tencereye susam yağı bırakılır. Isınınca kuru soğan atılır. Pembeleşince sarımsak, lahana ve havuç eklenir. 4-5 dakika kavurduktan sonra toz beyaz biber, pul biber ve tuz ilave edilir. Nodle tuzlu suda 5 dakika haşlanır ve suyu süzülür. Pişmekte olan karışıma nodleler atılır, kısa süre birlikte pişirilir. Servis sırasında üzerine kıyılmış taze soğanın yeşil kısımları serpilir.