



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI VARENİKİ

Hamur için:

1 kg un

2,5 su bardağı süt

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tozşeker

2 tatlı kaşığı tuz

Harcı için:

1 adet küçük boy lahana

2 adet soğan

1 tatlı kaşığı tozşeker

2 tatlı kaşığı tuz

Yarım su bardağı su

Haşlamak için:

3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Üzerine:

Tereyağı

Harç için lahana ve soğanları kıyın. Tozşeker ve tuzla iyice ovun. Elinizle suyunu sıkıp, tavaya alın. Su ekleyip, 20 dakika pişirin. Hamur için un, süt, yumurta, tozşeker 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 tereyağı döküp servis yapın.

