



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI VARENİKİ

2,5 su bardağı süt
1 kilo un
1 adet yumurta
200 gr tereyađı
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
Harcı için:
1 adet ortaboy lahana
2 adet soğan
Yarım su bardağı su
2 tatlı kaşığı seker
2 tatlı kaşığı tuz

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 yağ döküp servis yapın.