



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ LAHANA

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet orta boy lahanak
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı acı kırmızı toz biber

Mercimek yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Soğan ve sarımsak ince kıyılır, tencereye atılır, sıvıyağ eşliğinde pembeleştirilir. Salça katılır, bir kaç dakika daha çevrilir. Sonra çok küçük doğranmış çiğ lahanalar atılır ve alt-üst edilir. Yeşil mercimek, tuz ve toz biber ilave edilir. Duruma göre 1 su bardağı sıcak su konur ve kapak kapatılır. Kısık ateşte yaklaşık 40 dakika pişirilir.