



## PANCAR (KARALAHANA) KAVURMASI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Karalahana 1 Kg.  
Kuru soğan 2 Orta boy  
Sıvı yağ 1 Yemek kaşığı  
Kıyma 1 Yemek kaşığı  
Karabiber 1 Çay kaşığı  
Tuz

Karalahana yıkanır. İnce ince doğranır. Haşlanıp süzülür. Kuru soğan doğranıp sıvı yağda kavrulur. Pembeleşince kıyma ve karabiber konarak çevrilir. Karalahana ve tuz eklenip biraz daha kavrulup ateşten alınır.

