



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİVRİBİBERLİ ÇINLAHANASI

- 1 kg çinlahanası (ince doğranmış)
- 6 cl. (1/4 su bardağı) elma, sirkesi
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
- 1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- 1 iri tatlı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince doğranmış)

Yapışmayan bir tavaya 1/4 su bardağı su, sirke, tozşeker, karabiber, pul kırmızıbiber ve tuzu koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, karışımı yarı yarıya çekinceye kadar (4 - 5 dakika) kaynatın. Tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Bir tencereye 3 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca çinlahanası şeritlerini ve sivribiberleri buğulama kabına koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, sebzeleri çinlahana-ları yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 3 dakika) haşlayın.

Tencereyi ateşten alıp, çinlahanalarını bir servis tabağına döşeyin. Tavadaki sosu, tel süzgeçten bir kâseye süzüp, süzdüğünüz sosu çinlahanalarının üstüne boşaltarak, iyice karıştırdıktan sonra, bir kenarda 5 dakika bekletip, servis yapın.

Not: Bu tarifte bulunamazsa, çinlahanası yerine marul kullanılabilir.