



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞU MIHLASI (KARADENİZ)

MALZEMELER

lahana turşusu
2 orta boy soğan
3 yumurta
tereyağı
zeytinyağı
kırmızıbiber

HAZIRLANIŞI

Lahana turşusunu ince olarak kıyın ve fazla tuzunu gidermek için sudan geçirin. Soğanları piyazlık doğrayıp zeytinyağında kavurun.Lahanaları ilave edip kavurmaya devam edin. Ateşi kısıp kapağı kapatarak 10 dakika pişirin.Yumurtaları bir kapta çırpın ve pişmiş lahanaların üzerine dökün kırmızı biberli tereyağı gezdirin kapağını kapatıp 2 dakika sonra ateşi kapatın.Karadeniz Bölgesine ait bir yemektir.