



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA LAHANA

Ayşe Tüter

- 1 komposto kasesi ince kıyılmış lahana
- 1 adet haşlanmış patates
- 2 yufka
- 1 demet dereotu
- 1 adet haşlanmış havuç
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 kahve fincanı su
- 1 kaşık pul biber
- 100 gr. beyaz peynir

Lahanayı yağın yarısı ile ateşte sarartın ve ateşten alın. Patatesi, havucu, dereotunu, peyniri, pul biberi katın ve harmanlayın. Kalan yağı 1 fincan su ile çirpın. Yarısını yufkaya sürün. İkiye katlayın. Yuvarlak kısmına hazırladığınız harçtan 5 veya 6 cm genişliğinde yayın. Sıkıca sarın. 30 dk. dolapta dinlendirin. 3-4 cm boyunda kesin. Tepsiyeye dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızartın. İster sıcak ister soğuk servis yapın.