



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BEYAZ LAHANA

Malzeme:

300 gram beyaz lahana

1/2 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 adet sođan

1 tatlı kaşığı pirinç

1 adet havuç

Lahanayı yıkayıp süzün ve ince ince kıyın. Soğanı soyup ince kıyın. Havucun kabuğunu kazıyıp rendeleyin. Tencerede zeytinyağını ısıtıp kıyılmış soğanı kısık ateşte kavurun. Doğranmış beyaz lahanaları ilave edip 5 dakika kavurun. Havuç ve iyice yıkanıp süzülmüş pirini ilave edin. Kavurmaya devam edin. Suyunu ve tuzunu ekleyin. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Ocaktan alın. Tencerenin kapağını açmadan 10 dakika kadar dinlendirin. Ilık veya soğuk servis yapın.