



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI LAHANA

### Malzemeler:

Yarım kilo lahana

2 adet havuç

1 kahve fincanı pirinç

2 yemek kaşığı dolma üzümü

2 yemek kaşığı dolma fıstığı

2 adet soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

6 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı toz şeker

Yeteri kadar tuz

1 adet limon suyu

1 çay bardağı sıcak su

### Hazırlanışı:

Lahanayı yıkayıp tahtada ince kıyın. Havuçları temizleyip yuvarlak kesin. Soğanı ince kıyın. Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğan ve fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun. Havuçları ekleyin. Salça ve üzümü katın. Biraz kavrulunca lahanaları katıp karıştırın. Üzerine yıkanmış pirinci serpin. Yeteri kadar tuz ve şekeri katın. Üzerine bir çay bardağı sıcak su ekleyip lahanalar yumuşayıp yemek yağına kalınca ateşten alın. Limon suyunu üzerine gezdirip servis tabağına alın. Soğuduktan sonra servise sunun.