



ZEYTİNYAĞLI LAHANA TURŞUSU

Soğan 1 adet
Lahana turşusu 1 kilo
Su 1 su bardağı
Turşu suyu 1 su bardağı
Kırmızı toz biber 3 kaşık
Poy 1 kaşık
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı
Tuz
Mısır unu 1 kaşık

Soğanları küp şeklinde küçük küçük doğranıp tencereye atın.
Lahanalarıda doğrayıp atın Sonra yağda kavurun.
Mısır ununu ila edin ve suları koyun (kaynamış olsun).
Kırmızı toz biber ve poy ekleyin ve pişirmeye bırakın. İsteğe göre tuz eklenir.

