

Artvin Cevizli Kara Lahana Kavurması

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~245 kcal

Artvin usulü cevizli kara lahana kavurması haşlanmış lahanayı ceviz, soğan ve pul biberle tok, dumanlı bir tavaya taşır.

Malzemeler

- 1 demet Kara lahana
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Kara lahanayı ince doğrayıp 8 dakika haşlayın.
- Haşlanan lahanayı süzüp avuçla suyunu sıkın.
- Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Lahana ve pul biberi tavaya alıp 8 dakika kavurun.
- Cevizi ekleyip 2 dakika daha çevirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı haşladıktan sonra sıcakta kavurmanın süslenmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş