

# Tereyağlı Karalahana Tava

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Bartın usulü tereyağlı karalahana tava, ince doğranmış lahananın suyunu ve tereyağıyla buluşturarak sıcak, tok ve ev usulü bir sebze yemeği yapar.

## Malzemeler

- 300 gr Kara lahana
- 3 yemek kaşığı mısır unu
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Karalahana ince kıyılarak damarları ayırın.
2. Karalahana kaynar suda 4 dakika haşlayıp süzdürün.
3. Tereyağındaki lahanayı 3 dakika çevirin, mısır ununu serpin.
4. Suyu ekleyin, tava suyunu çekene kadar 6-8 dakika pişirin.
5. Yemeği sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karalahana önce 4 dakika haşlamak tavada daha hızlı yumuşamasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt