

Rize Turşulu Kavrulmuş Lahana

Toplam 26 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Kolay ~118 kcal Açılış 6/10

Rize usulü turşulu kavrulmuş lahana, beyaz lahanayı fasulye turşusu ve soğanla tavada çevirerek Karadeniz sofralarına eklediği, diri ve güçlü bir salata tabak taşır.

Malzemeler

- 500 gr Beyaz lahana
- 200 gr Fasulye turşusu
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Lahanayı ince doğrayıp soğanı piyazla kesin.
2. Soğanı yağda 4 dakika çevirip lahanayı ekleyin.
3. Turşuyu katıp tavayı 8 dakika daha pişirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Turşuyu son aşamada eklemek diri dokusunu koruyup tavayı sulandırmaz ve kızartır.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeğiyle salata servis edin.