

Tereyağlı Karalahana Tava

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Bartınusulü tereyağlı karalahana tava; ince doğranmış karalahananın tereyağında soğan ve pul biberle soldurulup mısır unuyla bağlanan, üst taraf altın kabuk tutturarak servis edilen Batı Karadeniz tabağıdır.

Malzemeler

- 300 gr Kara lahana
- 3 yemek kaşığı Mısır unu
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Karalahanayı ince doğrayıp tuzlu kaynar suda 4 dakika haşlayın soğuk sudan geçirip iyi süzdürün.
2. Soğanı yemeklik doğrayıp tavada tereyağın yarısının da 2 dakika pembeleştirin.
3. Süzölmüş karalahanayı tavaya alıp 2 dakika çevirin; karabiber ve pul biberi serpin.
4. Mısır ununu 1 su bardağı suyla topaksızırıp tavaya katıp tuzu ekleyip iyice karıştırın.
5. Karışımı tavaya yayılan tereyağın üzerine gezdirin; kısık ateşte 8 dakika alt tutmadan spatulayla toparlayarak pişirin.
6. Tavayı baktan alıp 5 dakika dinlendirin; kavrulmuş soğanı ekleyin.
7. Servis tabağına alıp ekstra pul biber serperek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Karalahanayı haşladıktan sonra iyi süzdürün; aksi halde mısır unu yapışmaz. Mısır ununu suyla pürüzsüzleştirip ekleyin; topaklanmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa alıp üzerine pul biberle yağlanmış tereyağ gezdirin; yanına soğuk yoğurt veya cacık servis edin.

Alerjenler

Süt

