

## Azman Lahana Yemegi

### Malzemeler

1 kg. azman lahana  
yarım su bardağı kuru barbunya  
1 adet kuru soğan  
1 fincan mısır yarması (bulgur iriliğinde çekilmiş kuru mısır)  
5-6 adet kurutulmuş domates  
5-6 adet kurutulmuş acı biber  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tereyağı  
tuz  
yeterince et suyu ya da su

### Yapılışı

Kuru barbunya ve mısır yarması bir gece önceden ılık suda bekletilir. Bekleme suyu dokulup yumuşayınca kadar haşlanır.  
Kuru domates ve biber ayrı ayrı sıcak suda bekletilip suları dokulur.  
Azman lahanalar yıkanıp 1 cm kalınlığında doğranır ve kaynar suya atılıp hafif yumuşayınca kadar haşlanır. Sıcak suya tutulup avuc içinde sıkılarak suyu süzülür. Sıvı yağ ve tereyağı tencereye koyulup ısıtılır; yemeklik doğranmış soğan eklenip pembelesinceye kadar kavrulur. Salça eklenip iyice kavurduktan sonra lahana , kuru domates ve biber ilave edilir. Üzerine çıkacak kadar su eklenip tuzu ayarlanır ve üzerine haşlanmış barbunyalar ile mısır yarması serpistirilir. Orta ateşte mısır yarması yumuşayınca kadar piserilir. Pisme esnasında yarmanın dibine dokup, tencerenin dibinin yanmaması için hiç karıştırılmaz. Sıcak olarak servis yapılır, dilerseniz üzerine sarımsaklı yogurt ve pul biber dokebilirsiniz.ellerimize saglik