

Harhasi

Malzemeler

6 dal kara lahana yapragi

2-3 dis sarimsak

Yarim kase ceviz ici

Yarim kase findik ici

1 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi domates salcasi

Tuz

MISIR EKMEGI ICIN;

2.5 bardak misir unu

1 yemek kasigi yogurt

Yarim cay kasigi kabartma tozu

2 yemek kasigi sivi yag

1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Kara lahana orta kalinlikta dogranir. Kaynatilip suzulur ve suyu sikilir. Tereyagi eritilip 1 kasik salca kavrulur. Kara lahananin uzerine salca ve kucuk dogranan sarimsaklar eklenip biraz daha pisirilir. Serviste uzerine cekilmis ceviz, cekilmis findik eklenir.

Misir Ekmegi Icin; Butun malzemeler harmanlanir, civik bir kivam olusturulur. Sivi yag dokulen tavada arkali onlu pisirilir.