



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KIRMIZI LAHANA

<https://diplo.de>

250 gr soğan
1 adet kırmızı lahana
30 g yağ
3 yemek kaşığı şeker
Tuz
Karabiber
300 ml portakal suyu
1 tatlı kaşığı yenibahar tane biber
2 adet karanfil
1 çay kaşığı kakule tane
1 adet ardıç yemişi
4 yemek kaşığı ahududu marmelatı
1 adet defne yaprağı
3 adet elma

Soğanı küp küp doğrayınız. Kırmızı lahanayı ince şeritler halinde kesiniz. Yağı tencerede eriterek soğanı şeker ile birlikte kızartınız. Lahanayı ekleyiniz, tuz ve karabiber ile baharatlayınız ve çok kısa karıştırınız. Portakal suyunu ilave ederek kapağı kapalı bir şekilde yaklaşık yarım saat pişiriniz. Baharatları bir bez içerisinde eziniz ve ahududu marmelatına karıştırarak lahanaya ilave ediniz. Tekrar yarım saat kısık ateşte lahanayı pişiriniz. Elmaları soyup, temizleyip, küçük parçalar halinde doğrayınız. Son 10 dakika kala elmaları lahanaya ilave ediniz.

