KESTANELİ KIRMIZI LAHANA

600 gr. dana eti
Tuz, karabiber
30 gr. margarin veya tereyağı
800 gr. kırmızı lahana
200 gr. soğan
1 büyük elma (250 gr.)
2 defne yaprağı
3 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
250 gr. haşlanmış soyulmuş kestane
1-2 yemek kaşığı nişasta

Eti tuzlayıp biberleyin, kızgın yağda her tarafını iyice kavurun. Kırmızı lahanayı temizleyip dörde bölün. Soğanları soyun. Lahana ve soğanları şerit şerit kesin. Elmayı soyun, çekirdeklerini çıkartın, irice doğrayın. Eti tencereden çıkartın, aynı yağda soğan ve lahanayı 5 dk. kavurun. Tuz, biber, defne yaprağı ilave edin. Şeker, sirke, elma ve 100 mi. Su katın. Eti tekrar tencereye koyun, hepsini beraber kapağı kapalı tencerede 1 saat pişirin. Eti tencereden çıkarın, 5 dk. dinlendirin, dilimleyin. Kestaneleri kırmızı lahanaya katıp ısıtın. Yemeği nişasta ile koyulaştınn. Dilimlenmiş etleri ve lahanayı birlikte servis yapın.

ML® Kırmızı Lahana Garnitürü için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:27225 • adı:Kestaneli Kırmızı Lahana • gönderen:tercüman • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:10