KESTANELİ KIRMIZI LAHANA YAHNİSİ

2 adet orta boy kırmızı lahana
2 kahve fincanı sirke
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
2 adet orta boy soğan
2 adet ekşi elma (yoksa normal elma)
3 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı berrak et suyu (yoksa su)
1/2 kg. kestane
2 çorba kaşığı tereyağı

1) Akşamdan lahananın koçanını çıkarıp 4'e bölünüz ve lahanayı enine mümkün olduğu kadar ince sigara doğrar gibi doğrayıp kaba koyunuz.
2) Üzerine sirke ve toz şekeri ilave edip iyice karıştırınız ve üzerine bir yağlı kağıt kapatarak sabaha kadar bekletiniz.
3) Soğan ve elmayı soyup ayrı ayrı piyaz biçimi doğrayınız.
4) Küçük bir tencereye yağı ve soğanı koyup orta ateşte 3-4 dakika kavurunuz. Sonra üzerine lahanayı ilâve ederek ve karıştırarak 3-4 dakika daha kavurup içine tuzunu ve suyunu ilâve ederek üzerine bir yağlı kâğıt kapayarak 1 saat pişiriniz.
5) Kestanelerin kabuklarına çizik atarak tereyağı ile birlikte tavada kavurunuz.
6) Kabuklarını soyarak elmayı da lahanalara ilâve edip bir kere karıştırınız ve kontrol ederek 1,5 saat pişirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:84236 • adı:KESTANELİ KIRMIZI LAHANA YAHNİSİ • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:43