



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI LAHANA (VİYANA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Orta boy bir kırmızı lahana,
60 gram margarin yağı veya kuyruk yağı,
1 baş soğan,
2 çorba kaşığı un,
4 kaşık sirke,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 çimdik toz şekeri.

Yapımı: Kırmızı lahanayı yaprak yaprak ayırdıktan ve bol suda iyice yıkadıktan sonra ince şerit biçiminde parçalara doğramalı. Rendelenmiş soğanla yağı bir kuşaneye koyup karıştırarak kavurmalı. Soğan kavrulunca lahanayı içine boşaltmalı ve karıştırarak tuzlayıp blberlemeli. Bir çimdik tuz ve sirkeyi de kattıktan sonra kabın ağzını örtmeli ve vakit vakit karıştırarak çok hafif bir ateşte sebzeyi pişirmeli. Lahana yumuşayınca karıştırırken unu serpmeli. Sonra tekrar kuşanenin kapağını örtmeli ve lahanayı iyice pişirmeli. Kırmızı lahanayı sıcak sıcak haşlanmış veya tavada pişirilmiş Avusturya sosislerinin yanı sıra garni olarak servis yapmalı.