



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KIRMIZI LAHANA

www.miele.com.tr

1 Soğan, doğranmış
20 gr. Tereyağı
200 gr. Dana eti, küçük doğranmış
250 ml Et suyu
200 gr. Patates, küp küp doğranmış
250 gr. Beyaz lahana
200 gr. Kırmızı pancar, rendesi
75. gr. Pırasa, ince doğranmış
1 ½ yemek kaşığı sirke
Tuz
150 gr. Crème fraîche
1 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış

Soğan, tereyağı, et ve et suyunu bir kaba koyunuz. Üstü kapalı 850 Watt gücünde yaklaşık 5 dakika pişiriniz. Patates, lahana, pancar, pırasa, sirke ve tuz ekleyiniz. 850 Watt gücünde yaklaşık 5 dakika ve daha sonra 450 Watt gücünde yakl. 20 dakika pişiriniz. Crème fraîche hafifçe ilave ediniz ve üstüne maydanoz serpiniz.