



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİGOS (POLONYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 kg beyaz lahana (ince doğranmış)
- 500 gram ekşi lahana
- 500 gram sığır eti (küp doğranmış)
- 500 gram koyun eti (küp doğranmış)
- 200 gram füme et veya pastırma (doğranmış)
- 2 büyük soğan (ince doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 su bardağı et suyu
- 1/2 su bardağı elma sirkesi
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 defne yaprağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karanfil (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı yenibahar (isteğe bağlı)

Beyaz lahanayı ince doğrayın ve büyük bir tencereye alın. Üzerine sauerkraut ekleyin ve karıştırın. Tereyağını büyük bir tencerede eritin. Sığır eti, koyun eti ve füme eti ekleyerek kavurun. Etler güzelce kızardıktan sonra ince doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar kavurmaya devam edin.

Kavrulmuş et ve soğan karışımını lahana ve sauerkraut karışımının üzerine ekleyin. Üzerine et suyu ve elma sirkesini ekleyin. Domates salçasını, defne yapraklarını, tuz ve baharatları ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık 2-3 saat pişirin. Arada bir karıştırarak tüm malzemelerin iyice harmanlanmasını sağlayın. Yemeğin kıvamını artırmak için gerekirse un ekleyebilirsiniz.

Bigos'u bir gece buzdolabında dinlendirin. Ertesi gün, yemeği tekrar ısıtarak servis yapın. Bu süreç, yemeğin lezzetinin daha da oturmasını sağlayacaktır.

Bigos'u sıcak olarak servis edin. Yanında taze ekmek veya patates ile sunarak bu eşsiz lezzetin tadını çıkarın.



© lezzetler.com tarif no:179417 • adı:Bigos (Polonya) • gönderen:dolu • indirme tarihi:06.05.2025 - 02:21