



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DAVET KEBABI

### Malzemeler:

3 adet piliç budu  
2 adet soğan  
1 adet ekşi elma  
2 adet defne yaprağı  
1 çorba kaşığı tereyağı  
7-8 adet beyaz lahana yaprağı  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1 adet küçük kırmızı lahana  
Çeyrek limon suyu  
Yarım demet maydanoz  
Tuz

### Yapılışı:

Piliç butlarını yarı yarıya pişene dek haşlayın ve suyunu süzün. Butları kızgın sıvıyağda arkalı önlü kızartın. Tereyağında ince kıyılmış soğanı pembeleştirin. Çok ince kıyılmış beyaz lahanayı ve rendelenmiş elmayı ekleyerek lahanalar yumuşayana dek soteleyin. Yarım çay bardağı su, şeker, tuz ve defne yaprağını ekleyip, suyunu çekene dek pişirin. Defne yapraklarını çıkarıp, soğumaya bırakın. Kırmızı lahanayı yarı yarıya pişene dek haşlayın. Suyunu süzüp ince ince doğrayın. Limon suyunu ve tuzunu ekleyip karıştırın. Kıyılmış maydanozu ekleyin. Bir kaseye önce kırmızı lahanayı sonra beyaz lahanalı karışımı koyun. Kaseyi servis tabağına ters çevirin. Piliç budu ile birlikte servis yapın.