



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ LAHANA

- 1 kase lahana turşusu
- 1 adet kuru soğan
- 300 gr kuzu kuşbaşı
- 1 dolu çorba kaşığı salça
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

Soğan ince doğranır ve yağda kavrulur, salça ve et atılır. Et suyunu bırakmaya başlayınca kıyılmış lahana turşusu konur. Pul biber, tuz eklenir. Biraz çevirdikten sonra kapak kapatılır. 20 dakika kadar pişirilir.
