



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI LAHANA KAPAMASI

1 adet kırmızı lahana
2 kaşıık yağ
1  kaşığı am fıstığı
1 adet soğan
250 gr kıyma kuzu
2 ay kaşığı karışık salça
yarım demet maydonoz
1 orba kaşığı kuş üzüümü
1 bardak su

Kuş üzümlerini yarım saat suda bekletelim yağı eritip am fıstıklarını 3 dak kavuralım soğanı ilave edip rengi dönene kadar kavuralım kıymayı ekleyip bir 10 dak daha kavurup domates salça ve baharatları ekleyip 2 dönderelim üzümleri ve maydonozu ekleyelim lahanayı haşlayarak katlarını açalım borcama bir kat lahana serip bir kat harcımızı koyup tekrar lahana ve tekrar harç en son lahanayla üstünü kapatalım 1 bardak su ilave edip 30 dak fırında pişirelim