KIRMIZI LAHANA SOTE

https://turkinfo.hu

Párolt lila káposzta

1 adet kırmızı lahana
2 adet kırmızı soğan
3 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı sıvıyağ
3 yemek kaşığı sirke (ya da nar ekşisi)
Tuz
Karabiber
Karaman kimyonu
Kekik

Lahanayı ince ince dilimliyoruz. Üzerine tuz serperek 10-15 dakika bekletiyoruz. Soğanı da ince dilimliyoruz. Geniş bir tencereye sıvıyağı koyuyoruz. Isıtılmış sıvıyağda şekeri karamelize ediyoruz. Kahverengi olduktan sonra üstüne soğanı koyup kavuruyoruz. Lahanayı biraz sıkarak ekliyoruz ve baharatlıyoruz. Üstüne sirke döküyoruz. Yumuşayana kadar soteliyoruz.

© lezzetler.com tarif no:135753 • adı:Kırmızı Lahana Sote • gönderen:aynen • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:01