



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI LAHANALI HİNDİ

1 paket Banvit Hindi Bonfile
50 gr tereyağı
1 adet soğan (iri doğranmış)
500 gr kırmızı lahana (ince şerit kesilmiş)
12 adet kestane (haşlanmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağını kalın dipli ve yayvan bir tavada ısıtıp, etleri yerleştirin. Hızlı ateşte, her iki yüzlerini, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3'er dak. pişirin. Bir tabağa alıp, sıcak tutun. Aynı tavaya soğanları koyun. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek kırmızı lahanaları ilave edip, tuz ve karabiber serpin. Orta ateşte ve ara ara karıştırarak, lahanalar hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 6-7 dak. pişirin.

Kestaneleri ilave edin ve hafifçe karıştırın. Lahanaların üzerine etleri yerleştirin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 7-8 dak. pişirin.

Arzu ederseniz üzerine kekik serpererek servis yapın.

