



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHANA SARMASI (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 orta boy beyaz lahana

1 kg. kuzu eti

3 baş soğan

3 çorba kaşığı tereyağ

2-3 adet kırmızı başak biberi

Lahana küçük parçalar halinde kıyılıp tencereye yerleştirilir. İnce kıyılmış soğanlar lahanaların üzerine ve soğanların üzerine de yıkanmış etler ve tuz, kırmızı biberler ve parça parça tereyağlar konularak tencere ateşin üzerine konup, yarım çay bardağı kadar su ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır. Yaklaşık 1 saat süreyle orta ısı ateşte lahanaların ve etlerin pişmesi sağlanır.

Tencereye yerleştirilir. İnce kıyılmış soğanlar lahanaların üzerine ve soğanların üzerine de yıkanmış etler ve tuz, kırmızı biberler ve parça parça tereyağlar konularak tencere ateşin üzerine konup, yarım çay bardağı kadar su ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır. Yaklaşık 1 saat süreyle orta ısı ateşte lahanaların ve etlerin pişmesi sağlanır.