



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLANO USULÜ SOSİSLİ LAHANA

4 kişilik
1 baş lahana (yaklaşık 800 g),
2 kırmızı çarliston biber,
1 pırasa,
1 maydanoz kökü (150 g),
2 büyük, unlu patates,
2 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin,
1 litre etsuyu (tablet te olabilir),
2 tatlı kaşığı mercanköşk,
tuz,
karabiber,
1-2 tatlı kaşığı hardal,
8 iri sosis.

Sebzeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanları halka şeklinde kesin. Lahana'yı kalın dorayın, sert kısımlarını atın. Pırasayı ve biberi doğrayın. Maydanoz kökünü soyun, patatesleri de soyun ve küp halinde doğrayın. Yağı bir çorba tenceresinde kızdırın, soğanları hafif kavurun, etsuyu ilave edin ve kaynamaya bırakın. Patatesleri ve lahanayı atın, 5-7 dakika pişirin. Kalan sebzeleri ilave edin ve hafif ateşte tekrar 15 dakika pişirin. Mercanköşk, tuz, karabiber ve hardal ile tadlandırın. Sosislerle servis yapın.