



MUSKATLI KIRMIZI LAHANA

<https://www.elele.com.tr>

- 1 adet orta boy kırmızı lahana
- 1 adet ufak kuru soğan
- 1-1.5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kırmızı veya sarı elma
- 400 ml et veya tavuk suyu
- Muskat
- 8-10 adet kakule
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

Lahanayı ince ince, uzun şeritler halinde doğrayın. Soğanları ince ince, yarım ay şeklinde kıyın. Elmayı soyun ve rendeleyin. Daha sonra kakule çekirdeklerini çıkartın ve havanda dövün. Derin bir tavaya veya wokta tereyağı koyun, önce soğanı 5 dakika kadar kavurun daha sonra tavaya lahana ve rendelenmiş elmayı ilave edin. 10 dakika kadar pişirin. Üzerine muskat rendesi ve kakule ilave edin. Et suyunu azar azar ilave edin kısık ateşte 45 dakika kadar pişirin. Tuz ve biber ilave ederek servis yapın.

