



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PADIŞAH KAVUĞU

250 Gr Sana Klasik
2 Bardak su
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Yemek Kaşığı biber salçası
4 Adet Domates
3 Baş soğan
1 Bütün lahana
5 Adet çarliston biber
500 gr kuşbaşı et

Bütün lahananın üstünü keselim.İçini kaşık yardımıyla boşaltıp,sirkeli suda 5 dakika bekletiyoruz,içine dolan suyu boşaltıp duru suyun altında bir kaç kez yıkıyoruz. Kenara alıp süzülmesi için bırakıyoruz.Diğer yanda kuşbaşı doğranmış etleri derin bir tencereye alıyoruz. Etler suyunu salıp çekince Sana margarini ekleyelim. Kavurmaya devam ederken halka doğranmış soğanları,domates ve biberleri ekleyelim. Domates suyunu çekince, lahananın içinden boşalttığımız kısmı da küçük parçalar halinde doğrayıp ekleyelim. 5 dakika kavuralım. Tuz ekleyelim. Ocağı kapatıp lahanaya iç malzemeyi dolduralım. Cam bir kaba kavuğu oturtalım, küçük bir kasede salçayı su ile açalım. Kavuğun üstüne salçayı gezdirip kestiğimiz parçayı ağzına kapatalım. Üstüne alüminyum folyo kapatıp kısık ateşte 1 saat pişirelim.