



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI KIRMIZI LAHANA TURTASI

1 kg kırmızı lahana
6 çorba kaşığı sirke (tercihen elma sirkesi)
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 ri kırmızı soğan (ince doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
6 kuru siyah erik (çekirdekleri çıkarılıp, iri doğranmış)
bir tutam karanfil (dövülmüş)
5 g (1 tatlı kaşığı) tuzsuz tereyağı

Bir tencereye 6 litre (yaklaşık 25 su bardağı) su koyup, sirkenin 4 çorba kaşığını ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca lahananın iri dış yapraklarından 10'unu koparıp, kaynar suya koyun ve suyu yeniden bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, yaprakları 15 dakika haşlayın.

Bu arada, lahanayı 4'e kesip, kalın kök bölümlerini keserek atın. Her parçayı, ince şeritler halinde doğrayın. Bir tencereye çiçekyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca soğanları koyup, sık sık karıştırarak, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Öbür tencereyi ateşten alıp, lahana yapraklarını bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın ve bir kenara bırakın. Soğanların bulunduğu tencereye lahana şeritlerini ekleyip, tuzu serpererek, tencerenin kapağını kapatın<ve ateşi kısıp, karışımı 15 dakika pişirin. Kuru erikleri ve karanfili ekleyip, karıştırdıktan sonra, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı lahanalar ve erikler iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Kalan sirkeyi ekleyip, karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın.

Fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Yüksek kenarlı bir turta kalıbını tereyağının yarısıyla yağlayın. Haşlanmış lahana yapraklarının üçünü ayırıp, kalanları, yuvarlak kenarları kabın çeperlerinden hafifçe dışa sarkacak biçimde kalıba döşeyin. Üstlerine tenceredeki lahana - erik karışımı- nı kaşıkla aktarın, kalıbın kenarlarından sarkan yaprak uçlarını harcin üstüne kapatın. Üstünü ayırdığınız lahana yapraklarıyla kaplayıp, en üste kalan tereyağını küçük parçalar halinde serpiştirin.

Kalıbı bir alüminyum folyoyla kaplayıp, fırına vererek, turtayı bıraktığı bütün suyu çekinceye kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin. Kalıbı fırından alıp, alüminyum folyoyu atın. Kalıbın üstüne, ısıtılmış bir servis tabağı kapatıp, tabakla birlikte altüst, ederek, turtayı tabağa çıkarın ve bekletmeden servis yapın.