SOSİSLİ LAHANA GÜVEÇ

1 paket Banvit Jumbo Sosis (halka doğranmış)
450 gr lahana (ince doğranmış)
350 gr küçük boy patates (ince dilimlenmiş)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet Banvit Hindi Macar Salam
1 adet soğan (iri doğranmış)
3 diş sarımsak (kıyılmış)
5 sap maydanoz (doğranmış, arzu edilirse)
1 tatlı kaşığı kimyon tohumu veya 1/2 tatlı kaşığı toz kimyon
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 adet defne yaprağı
50 ml piliç suyu

Patatesleri sığ bir fırın kabına yayın. Üzerlerine bir çorba kaşığı yağ gezdirin ve sallayarak yağlayın. Önceden ısıtılmış 200°C fırında üzerlerini kapatmadan 20 dak. pişirin.
Isıtılmış bir çorba kaşığı yağda önce sosisleri karştırarak 5 dak. soteleyip havlu kağıt üzerine alın, aynı yağa salamları katıp onları da 2-3 dak. soteleyin ve havlu kağıt üzerine alarak fazla yağlarını süzün.
Tavadaki yağa kalan yağı , soğan ve sarımsakları ekleyerek orta ateşte 3-4 dak. soteleyin. Lahanayı katın, karıştırarak lahanalar hafif yumuşayıncaya kadar yaklaşık 5 dak. pişirin ve tavayı ateşten alın. Sosisin 2/3ü, salam, maydanoz, kimyon ve karabiberi katıp harmanlayın.
Yağlanmış fırın kabına sırasıyla lahanalı karışımın yarısını, patateslerin yarısını, kalan lahanalı karışımı yayın, hafifçe bastırarak sıkılaştırın. Kalan patatesleri lahananın üzerine halka şeklinde dizin ortasına kalan sosisleri ve defne yaprağını koyun ve piliç suyunu gezdirin.
Fırın kabının üzerini alüminyum folyo ile kapatıp, önceden ısıtılmış 200°C fırında patatesler ve lahanalar yumuşayıncaya kadar kadar yaklaşık 30 dak. pişirin.
Defne yaprağını ayırarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:56024 • adı:Sosisli Lahana Güveç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 09:01