



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ LAHANA

4 kişilik
1 orta boy lahana (yaklaşık 800 g),
2 baş soğan,
1 baş yeşillik,
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı,
yarım litre etsuyu (tablette olabilir),
100 g krema,
1 tatlı kaşığı şeker,
karabiber,
4 sosis,
yarım tatlı kaşığı yenibahar,
1 çorba kaşığı hardal

Lahanayı ayıklayıp yıkayın, 5 dakika haşlayın, soğuk sudan geçirin ve süzölmeye bırakın. Yaprakları doğrayın. Soğanları küp halinde kesin. Yeşilliği yıkayıp ayıklayın. Eritilmiş tereyağını bir tencerenin içinde kızdırın, soğanları ve yeşilliği ilave ederek, hepsini hafif öldürün. Tencerenin içindekileri iyice karıştırdıktan sonra etsuyu ve kremayı dökün, şeker ve karabiber ilave edin, yaklaşık 45 dakika pişirin. Sosisleri atın, tadına bakın, gerekirse daha tuz ve karabiber koyun.