



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞÜKRÜT

- 1 kutu ekşi lahana
- 2 adet orta boy soğan
- 1 adet orta boy patates
- 3 çorba kaşığı margarin
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 6 su bardağı et suyu
- Baharat torbası için:
 - 4 dal maydanoz
 - 2 diş karanfil
 - 5 adet ardış tanesi
 - 1 yaprak defne
 - 5 adet tane karabiber
 - 1 çay kaşığı kekik - tüm bu torba malzemelerini küçük bir tülbentin içine dodurup ağzını sıkıca iplikle bağlayın.

Lahanayı bir süzgece dökün. Üzerine soğuk su akıtıp yıkayın ve süzdürün. Patatesi soyup yıkayın. İnce peynir rendesi ile rendeleyin ve küçük bir kabın içinde biraz suyla karıştırıp bekletin. Soğanı soyup piyaz doğrayın. Küçük bir tencereye yağı ve soğanı koyup orta ateşte 3-4 dakika karıştırarak lahanayı ve tuzunu, et suyunu ve baharat torbasını ekleyin, kapağını kapatın. Ağır ateşte 2.5 saat pişirin. Patatesi de ilave edip karıştırın. Kapağını kapatıp 30 dakika daha pişirip ateşten alarak baharat torbasını çıkararak servis edin. Pişerken gerekirse su ilave edebilirsiniz