



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SİRKELİ KIRMIZI LAHANA

<https://www.posta.com.tr>

2 su bardağı kıyılmış kırmızı lahana
1 adet kuru soğan
1 adet ekşi elma
Yarım çay bardağı sirke
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı mayonez
Tavuklu sos:
1 adet tavuk göğsü
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Tavukları çok ince doğrayarak, sosla karıştırın. Bir gece buzdolabında bekletin. Küp doğranmış kuru soğanı, zeytinyağında, şeffaflaşana kadar kavurun. Kıyılmış lahanaları, sirke ve tuzla iyice ovun. Tavukları tavada, altın rengini alana kadar kızartın. Kızarmış soğan, maydanoz, şeker, tarçın, rendelenmiş elma, lahanalar, baharatlar ve kızarmış tavuğu, mayonezle karıştırarak servis yapın. Hamurlarınıza delik açın ve hazırladığınız kıymalı harcı toplarınıza doldurun.

