



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU ÖRDEK

MALZEMELER

iç pilav için :

1 baş soğan
50 gr tereyağı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 su bardağı pirinç
1 kahve fincanı badem
1 çorba kaşığı fıstık
tuz, karabiber

yemek için :

iki kilo lahana turşusu (veya lahana)
1 baş soğan
150 gr margarin
kırmızı biber
150 gr tereyağ
tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Önceden hazıladığınız iç pilavı ördeğin içine doldurulup diki. Derince bir tencereye, tereyağı ve margarin koyup, ince doğranmış soğanı hafifçe kavururken, küçük parçalara doğranmış lahana turşularını da ilave edip 15-20 dakika kadar daha kavurun. Ördęi lahanaların ortasına yerleştrin, baharatları ve suyunu ilave edip, 1.5 saat kadar ağır ateşte pişirin. Piřtikten sonra bir tepsiye koyup, onbeş dakika fırınladıktan sonra servis yapın.