



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TURŞULU YAHNİ

1 kg. lahana turşusu  
Yarım kg. iri doğranmış kuzu eti  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 adet orta boy soğan  
2 adet havuç  
1 adet kırmızı salçalık biber  
1 çorba kaşığı biber salçası  
Yarım kesmeşeker  
1-2 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı kalın bulgur  
2 çay kaşığı pulbiber

Lahana turşusunu irice doğrayın. Yıkayıp süzdükten sonra kenara alın. Tereyağını eritip eti ilave edin ve suyunu çekip tekrar salıncaya kadar kavurun. Havuç ve kırmızı biberi jülyen doğrayın. Yemeklik doğradığınız soğanları, havucu ve kırmızı salçalık biberi ve salçayı ete ekleyin. 1-2 dakika kavurup, lahana turşusunu ekleyin. Çentilmiş sarımsak, pulbiber ve şekeri ilave edip, pişmeye bırakın. Ağır ateşte 40 dakika pişirdikten sonra bulguru ekleyin. Etler ve lahanalar iyice pişene kadar 10-15 dakika daha ocakta tutun.