



# LAHANALI TAVUK BOHÇASI

14

1 Lahananın dış yaprakları haşlanır ve süzülür.

2 Ufak ufak doğranmış tavuk etleri, 1/2 bardak zeytinyağı kızdırılarak, bir teflon tencerede sotelenir.

3 Bir bardak portakal suyu, kekik ve fesleğen ilave edilerek kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Altı kapatılır, bir kaba alınır.

4 Aynı tencerede kalan zeytinyağı ile soğanlar sotelenir. Küçük küçük doğranmış kornişon ve sarımsak turşuları ilave edilir. Birlikte bir iki çevirdikten sonra 1 bardak tavuk suyu ilave edilir. Su kaynayınca bir bardak bulgur ve kırmızı pul biber ilave edilerek yarı pişirilir. Altı kapatılır.

5 Fırına girebilecek cam bir kabın içine haşladığımız lahanaya yaprakları alttan dışa doğru, kenarlardan taşacak şekilde döşenir. Önce yarı pişirilen turşulu bulgur pilavı daha sonra da portakal suyunda pişen tavuk etleri üst üste lahanaların içine döşenir. 1/2 bardak turşu suyu ilave edilir. Kenarlardan sarkan lahanaya yaprakları ile bohçalanır.

5 Fırında 180 °C 'de 15-20 dakika ağzı folyo ile kapalı olarak pişirilir. Üzeri karışık turşularla süslenir. Kesilerek servis yapılır. (Bu yemekte turşu suyu ve turşu kullandığımız için tuz kullanılmamaktadır.)

## Malzemeler

- 1 Ad. Tavuk göğüs eti
- 7-8 Yaprak beyaz lahananın dış yaprakları
- 1 Bardak pilavlık bulgur
- 1 Ad. Kuru soğan
- 1/2 Bardak zeytinyağı
- 1 Bardak portakal suyu
- 1/2 Bardak turşu suyu
- 1 Bardak tavuk suyu
- 2 Kaşık kırmızı pul biber
- 1 Kaşık kuru kekik
- 1 Kaşık kuru fesleğen
- 7-8 Ad. Sarımsak turşusu
- 15-16 Ad. Kornişon turşu