BALKABAKLI BRÜKSEL LAHANASI

https://www.elele.com.tr

300 g balkabağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
500 g Brüksel lahanası
2 limonun suyu
Yarım çay bardağı yaban mersini kurusu
1 çay bardağı ceviz

Balkabağını küp doğrayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirip tuz ve karabiberle tatlandırın. önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Kalan zeytinyağını geniş bir tavada ısıtın. Dörde böldüğünüz Brüksel lahanalarını ilave edip tuz ile tatlandırın. Lahanalar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika soteleyin. Limon suyu, balkabağı, yaban mersini kurusu ve pekan cevizini ilave edin. 6-7 dakika daha pişirip ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:127271 • adı:Balkabaklı Brüksel Lahanası • gönderen:erguvann • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:01