



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRÜKSEL LAHANALI DANA KUŞBAŞI

2 orba kaşığı margarin
1/2 kg brüksel lahanası
2 orba kaşığı sirke
1 kg dana kuşbaşı
2 orba kaşığı un
2 diş sarmsak
Yeterince tuz, kırmızı biber
2 baş soğan

Etleri elik bir tencerede margarinle kızartıp başka bir kaba alın, aynı tencerede doğradığınız soğan ve sarmsağı, tuz ve kırmızı biberle birlikte kavurun, etleri üzerine ilave edip biraz da sirke koyduktan sonra 90 dakika kadar pişirin. Lahanaları da ilave edip bir süre tekrar pişirdikten sonra, unu yarım su bardağı suda eritip, katın ve koyulaşıncaya dek pişirin.

