



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRÜKSEL LAHANALI VE KESTANELİ SOSİS

1,5 kg Brüksel lahanası
150 gr. tereyağı
18 adet kestane
tuz
biber
6 adet büyük veya 12 adet orta boy sosis

Brüksel lahanalarını diplerinden çok derin kesmeksizin ayıklayın, iyice yıkadıktan sonra büyük bir tencereyi ateşten alıp lahanaları bir kevgire çıkartın. Kestanelerin kabuklarını ayıklayıp ortaboy bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar tuzlu su koyup orta ateşte, 10 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten almayıp bir kevgirle kestaneleri tencereden bir başka kaba aktarın. Kestaneleri, üzerinden soğuk su geçirerek soğuttuktan sonra iç kabuklarını soyun. Kestaneleri yeniden tuzlu kaynar suya atıp 20-25 dakika daha, kestaneler yumuşayınca kadar, kaynatın. Tencereyi ateşten alıp kestaneleri bir kevgire çıkarın. 60 gr. (4 çorba kaşığı) yağı bir tavada orta ateşte eritin. Yağ kızınca haşlanmış Brüksel lahanalarını tavaya koyup, ara sıra karıştırarak 3-4 dakika sote edin. Tuz ve biberini serptikten sonra bir kez daha karıştırıp derince bir servis tabağına aktarın. Tavadaki yağı döküp yeniden 30 gr. [2 çorba kaşığı] yağ koyun. Yağ kızınca haşlanmış kestaneleri ilave edip 3-4 dakika ara sıra karıştırarak sote edin. Tavayı ateşten alıp tuz ve biberini serptikten sonra kestaneleri Brüksel lahanalarının üzerine döşeyin. Tavadaki yanık yağ yeniden tavaya döküp, kalan 60 gr. (4 çorba kaşığı) yağı koyun. Orta ateşte, yağ kızınca, bir kürdanla delinmiş sosisleri tavaya atıp kalınsa 10-12, ince ise 5-6 dakika ara sıra çevirerek, pişirin. Tavayı ateşten alıp sosislere biraz biber serptikten sonra sosisleri lahanaların çevresine yerleştirip sıcak olarak servis edin.