ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANASI

1 kilo Brüksel lahanası
1 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet kesme şeker
2 patates
1 havuç
1 limon
1 su bardağı bezelye
1 demet tere
1 çay kaşığı tuz

Brüksel lahanaları yıkayıp tencereye alın ve üzerine limon suyu ekleyin. Ardından da soğanları yarım ay şeklinde kesip ilave edin. Tencerede soğanı zeytinyağı ile 2 dakika öldürün. Patates ve havuçları da iri bir şekilde doğrayıp tencerenin içine ilave edin. Üzerine bezelyeleri ekleyin. Şekerini, tuzunu ve çok az miktarda suyunu ekleyip kapağı kapalı olarak 30 dakika pişirin. Servis tabağına alıp yanında tere ile ve limon suyu dökerek ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:83835 • adı:Zeytinyağlı Brüksel Lahanası • gönderen:tavşan yürek • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:05