



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANASI

200 gram Brüksel lahanası

1 soğan

2 havuç

2 patates

1 çorba kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı zeytinyağı

Dereotu

Lahanaları yıkayıp tencereye dizin. Üzerine irice doğranmış soğanı, patatesi, havucu gelişigüzel yerleştirin. Şekerini, tuzunu serpin. Üzerine zeytinyağını gezdirip az miktarda su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca servis tabağına aktarın. Dereotuyla süsleyip ikram edin.