



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ SEBZE

Malzeme

- 4 adet patates
- 300 g brüksel lahanası
- 200 g kestane
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 3 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- ½ demet dereotu
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Patatesleri haşlayıp kuşbaşı parçalar halinde doğrayın.
2. Taze soğanları, dereotunu ve sarımsakları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
3. Kestaneleri haşlayıp kabuklarını soyup bütün bırakın.
4. Brüksel lahanalarını ayıklayıp ortadan ikiye kesin. (Arzuyla göre ayıkladıktan sonra bütün olarak çok az haşlayabilirsiniz.)
5. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine brüksel lahanalarını ilave edip kavurun.
6. Brüksel lahanaları renk aldıktan sonra haşlanmış patatesleri ilave edip sote etmeye devam edin.
7. Daha sonra içine kıyılmış dereotunu, taze soğanları ve sarımsakları ekleyip karıştırın.
8. En son olarak içine haşlanmış bütün kestaneleri, tuz ve karabiberi koyup bir taşım pişirdikten sonra servis tabağına alıp sıcak olarak "Biberli Hindi "ile birlikte servis edin.