



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANASI

400 gr. Brüksel lahanası
1 adet havuç
1 adet patates
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon
1 çorba kaşığı şeker
Tuz

Lahanaları, üzerine zeytinyağını ekleyip beş dakika kadar pişirin. Küp doğranmış havuç ve patatesleri de tencereye ilave edin. Limon suyunu, şekerini ve üzerini geçemeyecek kadar su ekleyip 20 dakika pişirin.