



BADEMLİ BRÜKSEL LAHANASI

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Badem 150 Gram
Sarımsak 3 Diş
Limon 1 Adet
Kuru Üzüm 2 Yemek Kaşığı
Brüksel Lahanası 600 Gram

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Lahanaları yıkayıp dış kabuklarını temizleyin ve ortadan ikiye kesin. Sarımsağı küp doğrayıp geniş bir fırın kabının içerisine alın. Bademlerin kabuklarını soyun (soyulmuş badem de kullanabilirsiniz). 2 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu hazırlayın. Zeytinyağı, tuz, karabiber, kuru üzüm, badem, 1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi ve lahanaları kabınızın fırın kabının içine ekleyip iyice karıştırın. Kabi fırına yerleştirip 30 dakika ya da lahanalar yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine kalan limon rendesini serpiştirip servise sunun.

