



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLA FIRINLANMIŞ KESTANELİ BRÜKSEL LAHANASI

300 gr soğan, kabukları soyulmuş ve doğranmış
3 diş sarımsak, ezilmiş
3 çorba kaşığı bal
500 gr Brüksel lahanası
75 gr haşlanmış kestane
½ çorba kaşığı İçim Tereyağı

Fırınınızı 200°C'ye ısıtın.

Arpacık soğanı ve sarımsakları balın yarısı ile karıştırın. Bir sos kabında İçim Tereyağı da ekleyerek 5 dakika boyunca aralıklarla karıştırın.

Karışımı önceden ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin. Brüksel lahanalarını geri kalan bal ile karıştırın. Soğanlara ekleyerek fırın kabında her ikisini iyice karıştırın. Bir 15 dakika daha pişirin.

Eğer yumuşamadan önce kahverengileşmeye başarlarsa yağlı kağıt ile sarın.

Piştikten sonra üzerlerine haşlanmış kestaneleri ufalayın ve servis yapın.

