



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BRÜKSEL LAHANALI BONFİLE

700 gram brüksel lahanası
3 su bardağı et suyu
125 gram irmik
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 adet defne yaprağı
200 gram süt kreması

2 su bardağı et suyunu bir tencerede kaynatın. İrmiki ilave edip pişirin. Büyük bir tavada 1 çorba kaşığı sıvıyağı kızdırıp ateşten alın ve irmikli karışımı içine dökün. Soğumasını bekleyin. Bu arada soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Bir tavada margarin eritip soğanı kavurun. Brüksel lahanası ve defne yaprağını ilave edip kavurmaya devam edin. Kalan et suyunu ve süt kremasını ekleyin. 10 dakika kadar pişirip tuz ve karabiberle tatlandırın. İrmikli karışımı kareler halinde kesip tavadan alın. Bir diğer tavada 1 çorba kaşığı sıvıyağı kızdırıp irmikli kareleri kızartın Soğumayacak şekilde bekletin. Bonfileleri tuz ve karabiberle ovun. Bir tavada kalan yağ kızdırıp bonfileleri kızartın. Bonfileleri, Brüksel lahanası ve irmik eşliğinde servis yapın.

