



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRÜKSEL LAHANALI PATATES PÜRESİ

Yarım kg brüksel lahanası
2 yemek kaşığı zeytinyağ
1 adet kuru soğan
Yarım kg patates (küp doğranmış)
1 çay kaşığı toz muskat
60 gr tereyağ
1 çay kaşığı süt

Brüksel lahanalarını 5 dakika haşlayın ve süzdürün. Orta boy bir tencereye sıvı yağı ve kuru soğanı koyun, yumuşayana kadar pişirin. Üzerine brüksel lahanalarını, patatesleri koyun. Yarım litre kaynar su dökün; tuz, karabiber ve muskatla tatlandırın. Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatın ve iyice yumuşayana kadar (30 dakika civarında) pişirin. Yumuşayan sebzelerin kalan suyunu süzdürün ve püre aleti yardımıyla püresini çıkartın. Tekrar tencereye alın. İçine tereyağını ekleyin. Kıvamını ayarlamak için bir miktar süt ekleyin. Et ve tavuk yemeklerinin yanında servis yapın.
