



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRÜKSEL LAHANASI GRATEN

www.miele.com.tr

750 gr. Brüksel lahanası, ayıklanmış
250 gr. Domates, küp küp doğranmış
250 ml Sebze suyu
150 gr. Otlı eritme Peynir
Tuz
Karabiber
Muskat
100 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Brüksel lahanasını 5 yemek kaşığı su ve biraz tuz ile bir kaba koyunuz ve üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 3 dakika ve sonra 450 Watt gücünde yaklaşık 9 dakika daha pişirmeye devam edin ve süzün. Brüksel lahanasını ve küp küp doğranmış domatesleri fazla derin olmayan bir sufle kalıbına koyun ve karıştırın. Et suyunu ısıtın, eritme peyniri devamlı karıştırarak çözün. Muskat ve karabiber ekleyin ve sebzenin üzerine dökün. Üzerine peynir serpin ve üstü açık olarak fırında pişirin.
