



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK KITIRLI BRÜKSEL LAHANASI

100 gr havuç, kabukları soyulmuş  
4 dilim ekmek, bayat ve ufalanmış  
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı taze kekik  
2 çorba kaşığı ay çekirdeği, kabuklarından çıkarılmış  
50 gr beyaz lahana

Fırınınızı 200°C'de ısıtın.

Havuçları uzun rendeleyin. Beyaz lahanaları ince dilimleyin. Her ikisini karıştırarak fırın kabına yerleştirin, üzerine 2 çorba kaşığı İçim tereyağı gezdirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Doğranmış taze kekikleri üzerine serpin ve 15 dakika pişirin. Brüksel lahanalarını ½ çorba kaşığı zeytinyağı ile karıştırın ve fırındaki havuçlara ekleyin. 10 dakika daha pişirin.

Ayçekirdeği ve ekmek kırıtlarını blender'da çekirin. Kiraz domateslerle birlikte kalan ½ çorba kaşığı zeytinyağına karıştırın.

Fırındaki brüksel lahanalarına ilave ederek 10-15 dakika daha hep birlikte fırınlayın. Sıcak servis edin.

