



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ BRÜKSEL LAHANASI

150 gr dana kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
3 adet havuç
2 adet patates
1 yemek kaşığı salça
400 gr brüksel lahanası
2 su bardağı sıcak su
2-3 diş sarımsak
1 adet limon suyu
Tuz
Nane
Kırmızı biber
Maydanoz

Öncelikle et yıkanıp suyunu çekinceye kadar kavrulur. Üzerine ince kıyılmış soğanlar ve tereyağı ilave edilip kavurmaya devam edilir. Halka halka doğranmış havuçlarla, iri doğranmış patatesler ilave edilip karıştırılır. Salça hafifçe sulandırılıp lahanalarla beraber ete katılır. Üzerine sıcak su ilave edilip takriben 20 dk. pişirilir. İndirmeye yakın üzerine dövülmüş sarımsak, limon suyu. Tuz, nane, kırmızı biber katılıp karıştırılır Ocaktan aldıktan sonra üzeri maydanozlarla süslenip servis yapılır.

