



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ BRÜKSEL LAHANASI

300 g brüksel lahanası (her biri 4'e bölünmüş)  
12 cl. ( 1/2 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)  
1 çorba kaşığı dereotu (kıyılmış)  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)  
125 g yumurtalı erişte  
15 g (1 çorba kaşığı) tereyağı

Küçük bir kâsede yoğurt, dereotu, tuz ve karabiberi karıştırıp, bir kenara bırakın.

Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın.

Kaynayınca erişteyi koyup, 5 dakika haşlayın.

Bu arada, başka bir tencereye 2 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirin ve tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına brüksel lahanalarını koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, brüksel lahanalarını yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) buharda pişirin.

Tencereleri ateşten alıp, erişteyi bir süzgeçte süzdükten sonra, yeniden tencereye aktarın. Tereyağını ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, öbür tencereye brüksel lahanalarını ve kâsedeki yoğurtlu karışımı katarak, yeniden iyice karıştırın. Isıtılmış bir servis kâsesine aktarıp, servis yapın.