



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BRÜKSEL LAHANASI

Yarım kg brüksel lahanası
Yarım lt süt
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı margarin
3 diş sarımsak
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pul biber

Brüksel lahanalarını temizleyip, iyice yıkayın. Tuzlu suda 10 dk haşlayın. Suyunu süzün. Ayrı tencerede yağı eritin. Sarımsakları doğrayıp kavurun. Ardından unu biraz kavurun. Sütü ekleyip hızlıca karıştırın, koyu kıvamlı sos elde edin. Kaynadıktan sonra, tuz, karabiber eklenir. Borcama süzülen lahanalar konur. Üzerine sos, onun üzerinden kaşar serpilir. İstendiği kadar pul biber serpin. 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.