



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BRÜKSEL LAHANASI

<https://turkinfo.hu>

Rakott kelbimbó

1 kg brüksel lahanası

2 dl süt

5 dkg tereyağı

2 yemek kaşığı un

2 dl krema

1 adet yumurta

2 dl yoğurt

Tuz

Karabiber

Rendelenmiş ceviz

Kimyon

1 bardak pirinç

Üzeri için:

15 dkg rendelenmiş kaşar peyniri

Brüksel lahanalarının dip kısımlarını kesip fazla yapraklarını çıkarın. Derin bir tencerede su kaynatıp tuz ve kimyon ekleyin. Brüksel lahanalarını suya koyarak 10 dk kadar pişirin, daha sonra soğuk sudan geçirip suyu iyice süzülene kadar süzgeçte bekletin.

Başka bir tencerede tereyağını eritin, unu ekleyip karıştırın. Bir yandan hızlıca karıştırarak soğuk sütü ekleyin ve koyu kıvamlı bir sos olana dek karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp yumurta sarısını, yoğurdu, kremayı ve rendelenmiş peynirin yarısını, tuz ve biraz Hindistan cevizi ekleyin. Bir kez daha kaynatın. Yumurta beyazını içine ağır ağır boşaltın ve mikserde orta hızda 15 dakika çırpıp yavaşça sosa ekleyin.

Pirinci normal pilav gibi hazırlayın. Borcama brüksel lahanalarının yarısını dizin. Üzerine beşamel sosun 1/3'ünü, sonra pirinci, tekrar sosun 1/3'ünü, brüksel lahanalarının yarısını ve sonunda da kalan beşamel sosu gezdirin. En üste de kalan peyniri serpin. 180 derece ısıtılmış fırında pişmeye bırakın. Bir süre sonra ısıyı 200 dereceye yükseltip üzerini iyice kızarttıktan sonra fırından alabilirsiniz.

