



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA BRÜKSEL LAHANASI

125 mililitre üzüm sirkesi  
75 gram kuru üzüm  
500 gram Brüksel lahanası  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
6 dilim dana jambon  
1 adet kırmızı soğan  
1 çay kaşığı toz şeker  
100 mililitre tavuk ya da et suyu

Fırını önceden 220 derece ısıtın.

Üzüm sirkesini küçük bir cezveye koyun hafifçe ısıtın. Ocaktan alın. Üzümleri içine koyun, 30 dakika bekletin ve sonra süzün.

Brüksel lahanalarının dış yaprakları ayıkladıktan sonra ortadan ikiye kesin, 1 kaşık zeytinyağı, tuz ve karabiber ile ovun. Et veya tavuk suyu ilave edin ve önceden ısıttığınız fırına koyun, 20 dakika pişirin.

Küçük bir tavaya koyduğunuz kırmızı soğanı bir çay kaşığı toz şeker ve kalan zeytinyağı ile karamelize edin.

Dana jambonu ayrı bir tavada yağ kullanmadan iyice ktır olana kadar pişirin, kağıt havlu üzerine alın ve soğuyunca ufalayın. Soğan, süzölmüş üzümler ve dana jambonları karıştırın.

20 dakika sonra Brüksel lahanaları yumuşayıp hafifçe kızarmış olacaktır. Hazırlamış olduğunuz jambonlu karışımı da üzerine koyun. Bir kez yavaşça karıştırarak 15 dakika daha fırında pişirin.

