KESTANELİ BRÜKSEL LAHANASI

25 adet kestane
1 yemek kaşığı yağ
2 adet kesme şeker
1 kg Brüksel lahanası
1/2 su bardağı beyaz sirke
1 su bardağı yağsız tavuk suyu
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Kestaneleri bıçakla ortasından kesip, fırına yerleştirin ve 20-25 dakika pişirin.
Daha sonra sıcak sıcak kabuklarını soyup parçalamamaya çalışarak bir kenara ayırın.
Yağı bir tencerede eritin.Yıkayıp, başlarını biraz çapraz kestiğiniz brüksel lahanalarını bu tencereye koyun. Biraz tuz ve karabiber de ekledikten sonra, 20 dakika kadar üzeri kapalı bir şekilde kısık ateşte veya buharda pişirin. Daha sonra kestaneleri bu karışıma ekleyin ve bir 20-25 dakika daha pişirmeye devam edin. Sirke, şeker ve tavuk suyunu da ekledikten sonra, karışım şurup kıvamına gelene kadar 5 dakika daha pişirin ve sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:131241 • adı:Kestaneli Brüksel Lahanası • gönderen:çaycı • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:36