



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI BRÜKSEL LAHANASI

Yarım kilo brüksel lahanası  
1 adet kuru soğan  
200 gram kıyma  
1 yemek kaşığı salça  
2 kaşık margarin

Brüksel lahanasını haşlayın

Soğanı ince ince doğrayın yağda hafif kavurun, içine kıyamayı ekleyerek kavurun. rendelenmiş domatesi veya salçayı ekleyerek kavurun.

Haşlanmış brüksel lahanasını içine atarak yaklaşık 750 mililitre sıcak su ekleyerek , tuzunu koyup önce orta ateşte sonra kısık ateşte dinlene dinlene pişmesini sağlayın. Yemeğimizin ana malzemesi olan brüksel lahanası zaten pişik ama içine koyulan diğer malzemelerle iyice özleşsin diye.