KREMALI BRÜKSEL LAHANASI

500 gram Brüksel lahanası
45 gram tereyağı
1 limonun suyu
1/4 su bardağı krema
1/2 su bardağı tam yağlı süt
1/4 su bardağı sebze suyu (veya su)
Tuz
Karabiber

Brüksel lahanalarını yıkayıp, lekeli veya sararmış birkaç dış yaprağını koparın, kökünden de birazcık traşladıktan sonra, ortadan ikiye kesin ve temiz bir mutfak havlusuna yayıp, kurumasını sağlayın. Kapaklı geniş bir tavada, veya tencerede tereyağını eritip, Brüksel lahanalarını ekleyin. Yüksek ateşte lahanaların kesik tarafları kahverengileşene kadar kavurun (2-3 dakika). Uzun süre kavurup, yumuşamalarına izin vermeyin. Ardından ocağın altını kısıp, krema, süt, sebze suyu, tuz ve karabiberini ekleyip, kapağını kapatın. Yaklaşık 10 dakika sonra lahanalar biraz yumuşadıktan ve karışımı içine çektikten sonra, ateşten alın. Lahanaları delikli bir kaşık yardımıyla servis tabağına alın. Tavada kalan sosun üzerine bir limonun suyunu sıkıp, tekrar ocağa alın. 2-3 dakika sosu koyulaştırın, tuzu ve karabiberini sepin. Sosu Brüksel lahanalarının üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:136112 • adı:Kremalı Brüksel Lahanası • gönderen:yerküre • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:17