



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BRÜKSEL LAHANASI

<https://www.posta.com.tr>

- 300 gr. Brüksel lahanası
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı doğranmış mantar
- 1 adet tavuk göğsü
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet pırasa
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı muskat rendesi

Küp doğranmış soğanı tereyağında soteleyin. Doğranmış tavuk etlerini ve mantarları ekleyin ve suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Lahanaları ekleyin ve sotelemeye devam edin. Un ve tavuk suyunu, pürüzsüz olana kadar karıştırın, baharatlarla beraber tencerenize ekleyin. Karıştırarak 10 dakika daha pişirin.

