



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI BRÜKSEL LAHANALI PİLAV

3 yemek kaşığı tereyağı
250 gr brüksel lahanası
2 bardak pirinç
2 bardak kemik suyu
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tutam tuz
4 yemek kaşığı mayonez
Bir kaç adet geniş yapraklı marul
200 gr salam

Pirinci yıkayıp ayıklayın, sıcak tuzlu suda 30 dk bekletin.

Pilav tenceresine 2 bardak kemik suyunu 2 yemek kaşığı tereyağı ve biraz tuz koyup kaynatın. Suyu süzölmüş pirinci katıp kısık ateşte suyunu çektirin. 30 dk demlendirin.

Lahanaların dış kabuklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra sıcak tuzlu suyun içine atarak yumuşayana dek haşlayın. Suyunu süzün ve eritilmiş 1 kaşık sana yağın içinde sote yapın soğuyan pialavıza lahanaları katın ve mayonezi uzun uzun dilimlenmiş salamları ekleyip harmanlayın büyük bir kaseye yıkanmış süzölmüş marul yapraklarını döşeyin ortasına lahanalı pilavı dökün ve pilavı ortası açık bırakın kırmızı biberle süsleyin ve servise sunun.
