



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI BROKOLİ VE BRÜKSEL LAHANASI

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

200 gr brokoli
200 gr brüksel lahanası
2 havuç
2 patates
5 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Brokoliyi çiçek çiçek ayırın. Brüksel lahanalarını temizleyin. Havuçları temizleyip ince çubuklar halinde doğrayın. Patatesleri soyup parmak kalınlığında doğrayın. Hazırladığınız sebzeleri ayrı ayrı haşlayıp süzün veya buharda pişirin. Sarımsakları soyup ezin ve zeytinyağında sote edin. Hazırladığınız sebzeleri sırasıyla patates, havuç, brokoli ve brüksel lahanası şeklinde ekleyip 2 dakika kadar kavurun. Tuz ve karabiber serpin. Dereotunu temizleyip kıyın ve üzerine serpin. Sıcak olarak servis yapın.

