



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI PEYNİRLİ BRÜKSEL LAHANASI

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

- 1 paket Brüksel lahanası
- 1 kase galeta unu
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş tulum peyniri
- 2 diş sarımsak

Brüksel lahanalarını önce buharda haşlıyoruz ve çok yumuşamadan alıyoruz. Rendelenmiş tulum peyniri, baharatlar, sarımsak ve galeta ununu karıştırıyoruz. Brüksel lahanalarını henüz ıslakken bu karışıma buluyoruz ve yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıttığımız 175 derecelik fırında çıtır çıtır olana dek pişiriyoruz.

