



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK GARNİTÜR

- 10 adet brüksel lahanası
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 10 adet taze fasulye
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı

Bürüksel lahanası ortdan ikiye kesilir. Kabak, havuç ve fasulye kibrit çöpü şeklinde doğranır. Tavaya tereyağı konur eriyince 5'er dakika arayla havuç, fasulye, brüksel lahanası ve kabak atılır. Tuz ve karabiber eklenir. 10 dakika daha kavrulur. Izgara et yemeklerinin yanında servis yapılır.