



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU BROVADE

Avrupa Birliđi Bakanlığı  
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluřturmak

1 kg brovade (turp)  
2 cotechini sucuđu (kuzu paçasına doldurulmuř sucuk)  
2-3 dene yaprađı  
40 gr tereyađı  
1 diř sarımsak  
Yarım sođan  
4-5 karanfil  
Tuz ve biber

Bir tencerede tereyağı, zeytinyağı, sarımsak ve soğan ile bir karışım yapın ve karışımın tümünü aromalandırın. Sarımsağı ayırın ve brovada (turnip), tuzlu- biberli defne ve karanfil ekleyin ve bir saat bırakın. Aynı zamanda bir diğer tencerede cotechini sucuğunu bir saat kadar kaynamaya bırakın, yağını bırakması için sucuğu iğneleyin. Piřirme işleminin sonuna doğru sucuğu brovada'nın (turp) zerine birkaç dakika koyun ve sonra sıcak olarak servis edin.

