



TAVADA BRÜKSEL LAHANASI

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

500 gram Brüksel lahanası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Tuz ve karabiber

Brüksel lahanaları iyice yıkanır ve kök kısımları kesilerek temizlenir.
Brüksel lahanaları ikiye veya dörde bölünür, böylece daha hızlı pişmeleri sağlanır.
Geniş bir tavada zeytinyağı ısıtılır.
Sarımsaklar eklenir ve hafifçe kavrulur, ardından Brüksel lahanalarını tavaya eklenir.
Orta ateşte ara sıra karıştırarak Brüksel lahanaları kavrulur. Lahanalar hafifçe kızarana kadar pişirilir.

