



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VEJETARYEN BRÜKSEL LAHANASI

Kuru soğan  
Brüksel lahanası  
Havuç  
Patates  
Salça  
Sarımsak  
Karabiber  
Zeytinyağı  
Tuz

Etsiz Brüksel lahanası için lahanaları temizleyip bol su ile yıkayın. Soğanları ve sarımsakları yemeklik doğrayıp zeytinyağında soteleyin. Ardından patates ve havucu soyup küp küp doğadıktan sonra tavaya ekleyin. En son lahanaları da ekleyip kavurun. Üzerine salça, karabiber, tuz ve bir miktar su ekleyip sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

