



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANASI

300 gram Brüksel lahanası
1 adet patates
1 adet soğan
3 adet havuç
1 adet portakalın suyu
1 limon suyu
2 çorba kaşığı şeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz ve sıcak su

Tencereye zeytinyağını koyup ince doğranmış soğanları kavurun. Sebzeleri küp şeklinde doğrayın. Soğanların, Brüksel lahanasının da içine sebzeleri koyup kavurun. Portakalın suyunu, limon suyunu, şekerini ve tuzu ekleyip üzerini örtecek kadar sıcak suyunu ekleyip pişirin.

