



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANASI

- 1 paket Brüksel lahanası
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz
- Karabiber
- Zeytinyağı

Lahanaların dış yapraklarını temizleyip sirkeli suda bekletin. Soğanları doğrayıp zeytinyağıyla soteleyin. Üzerine ortadan ikiye bölmüş olduğunuz sarımsakları da ekleyin. Ardından doğramış olduğunuz havuç ve patatesleri de ekleyip kavurun. Lahanaları da ekleyip 5 dakika kadar daha kavurun ve salça, tuz, karabiberini ekleyin. Biraz su ekleyip kısık ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

