



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANASI

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

1 paket Brüksel lahanası
250 gr. arpacık soğan
1 adet havuç
1 adet patates
4 diş sarımsak
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Lahanaları dış kabuklarını temizleyip sirkeli suda bekletiyoruz. Zeytinyağında arpacık soğanları ve sarımsakları soteliyoruz. Küp küp patates ve küp küp havuçları ilave edip sotelemeye devam ediyoruz. Brüksel lahanalarını bütün olarak atıyoruz. Tuz, karabiber ve bir su bardağı kadar kaynar su ilavesi ile kısık ateşte pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:155536 • adı:Zeytinyağlı Brüksel Lahanası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:26.03.2025 - 18:15