



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANASI

Malzemeler:

- 1 paket Brüksel lahanası
- 1 baş soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet kesme şeker
- 1 adet yarım limon
- 1 litre su

Hazırlanışı:

Sarımsakları, soğanı ve havucu ince ince kıyın ve zeytinyağında bunları kavurun. Soğanlar pembeleşince limonu içine sıkın ve 1 litre soğuk suyu ilave edin. Su kaynayıncaya kuşbaşı doğranmış patatesleri, tuzu ve kesme şekeri ilave edin. 10 dakika kadar sonra Brüksel lahanalarını içine atıp 3 dakika sonra ocağın altını kapayın.