

Bruksel Lahana Salatasi

Malzemeler

2 adet havuc

1 adet kabak

10 adet bruksel lahanasi

100 gram tam yagli tuzlu beyaz peynir

4 adet buyuk dis sarimsak

Zeytinyagi

Yapilisi

Oncelikle bruksel lahanalarini temizliyoruz, cok yumusamayacak sekilde hasliyoruz.

Diger tarafta havuc ve kabaklari boyuna ince ince (julyen) kesiyoruz.

Tavaya zeytinyagi koyup ve kizdiriyoruz,

once havuclar atilir, birkac dakika cevrilir, ardindan kabaklar atilir.

Catalla ara sira yumusakliklari kontrol edilir,

stenen kivama gelince, minik parcalara bolunmus sarmisaklar icine atilir.

Haslanmis bruksel lahanalari ikiye bolunerek tavaya eklenir.

Catalla ezmis oldugumuz beyaz peynir sebzelerle karistirilir ve birkac dakika tahta kasikla cevrilerek erimesi saglanir.

Sicak olarak servis edilir.

ELLERIMIZE SAGLIK... :))