

Kremali Bruksel Lahanasi

Malzemeler

400-500 gram bruksel lahanasi

40 gram tereyagi

Yarim limon suyu

1 cay b. cig krema

Yarim su b. tam yagli sut

1 cay b. sebze suyu (veya su)

Karabiber

Tuz

Yapilisi

Bruksel lahanalarini iyice yıkayalım. Distaki kotu yapraklarini ayiklayalım. Sonra ortadan ikiye keselim ve temiz bir mutfak havlusu ya da havlu pecete ile iyice kurulayalım. Sig ve genis bir tencerede tereyagini eritem. Bruksel lahanalarimizi tencereye kesik taraflari tabana bakacak sekilde dizelim. Kapagi kapatarak orta ateste lahanalarin kesik taraflari hafif kahverengilesene kadar kavuralim 2-3 dakika yeterli oluyor. Cok da fazla yumusatmayalım.

Sonra ocagin altini kisalim krema, sut, sebze suyu, tuz ve karabiberini ekleyip tencerenin kapagini kapatalim ve yaklasik 10 dk. pisirelim. Bruksel lahanalarimiz birazcik yumusayip krema sut karisimini cektigi anda ocaktan alalım. Bruksel lahanalarini servis yapacagimiz tabaga aktaralım. Tenceremizde kalan cok az sosun ustune limon suyunu gezdirelim. Tekrar ocaga alalım ve 2-3 dk. sosun koyulasmasini bekleyelim. Bu arada tuz ve karabiberini ekleyelim, sonra sicak sosu lahanalarin uzerine gezdirelim.

Sicak servis yapalım ..