



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Zeytinyağlı Brüksel Lahanası



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g Brüksel lahanası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1/2 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz ve karabiber

Servis Önerisi:

Izgara yemeklerin yanında veya yoğurtlu sosla servis edin.

Yapılışı:

1. Lahana ları hazırlayın:

- Dış yaprakları ayıklayıp köklerini düzeltin ve ikiye kesin

2. Çeşnilendirin:

- Yağ, limon, sarımsak ve baharatlarla harmanlayın

3. Tepsiye yayın:

- Kesik yüzleri alta gelecek şekilde tek sıra dizin

4. Pişirin:

- 200°C fırında dışları kızarıp içleri yumuşayana kadar 22-25 dakika pişirin

>> **İpucu:** Tepsiyi sıkıştırmamak kızarmayı artırır ve buharlaşmayı azaltır.