



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALKABAKLI LAHANA ÇORBASI

1 kilogram dere lahanası
500 gram çekilmiş fırınlı mısır
250 gram balkabağı
3 litre su
240 gram kuru fasulye
1/4 yakar biber
100 gram margarin
1 tutam tuz

Balkabağı, fasulye ve mısır iyice yıkanır. Su dolu tencereye dökülüp kaynatılır, fasulyeler ve balkabakları suyunu çekip pişince su ilave edilir. Daha sonra dere lahanaları yıkanıp, ince halde kıyılır. Tencereye koyup pişip ezilmeye başlayınca biberi, margarin katılır. Bundan sonra 10 dk daha kaynatılır ve biraz mısır unu bulamaç haline getirilip yemeğe ilave edilir. Kaynayan yemeğin tuzu atılır. Yemek 10-15 dk daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilerek sıcak halde servis yapılır.