



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRÜKSEL LAHANASI ÇORBASI

MALZEMELER

1 Kg. Brüksel Lahanası

150 Gr. Sogan

1 Kasık tereyağı

800 ml.Sebze Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanaların diplerini haç şeklinde çizdikten sonra tuzlu suda 12 dak. haslayın, soğuk suya tutun. Soganları ince kiyin, kızgın yağda çevirin.

Şanti ve sebze suyu ilave edin. 7-8 Dak.kaynatın. Tuz ve karabiber ekleyin. Lahanaların 100 gramını ayırıp, kalanını çorbaya ekleyin ve blenderden geçirin. Ayırdığınız lahanaları çorbanın üzerine kıyarak koyun ve servis yapın .