



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ETLİ LAHANA ÇORBASI

3 kaşık tereyağı
250 gr parça et
8 yaprak lahana
2 patates
2 kuru soğan
1 kereviz
1 havuç
1 çay kaşığı şeker
1 yemek kaşığı un
1 adet limonun suyu
Tuz
Karabiber

10 bardak su ile parça kemikli eti tencereye koyun.
Kemikler etlerinden ayrılana kadar pişirin.
Et suyunu süzün, etleri kemiklerinden ayırın.
Tencereye 1 adet soğanı küçük küçük doğrayıp, margarinle pembeleştirin.
Üzerine 1 kaşık un ilave edin. 4-5 sefer karıştırın.
Et suyunu tekrar 10 bardak suya tamamlayın.
Küp küp doğranmış havucu ilave edin.
Patatesleri ve kerevizi doğrayın.
15 dakika kaynatıp, kenara ayırdığınız etleri ilave edin.
Lahana yapraklarını iri iri doğrayıp tencereye atın.
Limon suyu, şeker, tuz ve karabiber ekleyin.
25 dakika kaynatıp servise hazırlayın.