



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARA LAHANA ÇORBASI

1 baę kara lahana
1/2 bardak mısır unu
1 yemek kaşığı tereyağ
1 domates (rendelenmiş)
5 bardak su
2 adet soęan
tuz
pul biber

Kaynamakta olan suya ince kıyılmış mısır unuyla harmanlanmış lahana eklenir. İçine ince kıyılmış soğan, rendelenmiş domates ilave edilir.15 dk. kaynadıktan sonra ayrı bir yerde eritilmiş yağ, pul biber ilave edilip 5dk. kaynatılır.

[ML® Lahana Çorbası için tıklayın](#)