



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ LAHANA ÇORBASI

Malzeme:

- 1 kg. beyaz lahana
- 2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
- 1 tane soğan
- 2 havuç
- 2 çorba kaşığı un
- 3 tane karanfil
- 3 çorba kaşığı taze kaşar rendesi
- Tuz

Yapılışı:

Lahanayı güzelce yıkayıp incecik kıyın. Bir taşım kaynatın. Soğanı kıyıp tereyağında kavurun. Rendelenmiş havucu ve haşlayıp süzdüğünüz lahanayı çorbaya katın. Üzerini örtecek kadar su katıp karanfilleri ilâve edin. İyice pişirin. (1 saat kadar) Tencereyi ocaktan almadan tuzunu ilâve edin. Çorbayı kâselere döktükten sonra üzerlerine kaşar peynir rendesi serpin.
