



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRÜKSEL LAHANALI SEBZE ÇORBASI

1 paket brüksel lahanası (350 gr)
1 adet iri havuç
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy kereviz
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı un
8-10 su bardağı et suyu
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru soğan piyazlık doğranır. Tencereye yağ alınır orta ateşte ısınınca soğan katılır şeffaflaşana kadar kavrulur. Bu arada brüksel lahanası ince kıyılır. Havuç, patates ve kereviz rendenin kalın kenarıyla rendelenir. Kavrulan soğanın üzerine hazırlanan sebzeler eklenir, yumuşayana kadar kavrulur. üzerine etsuyu katılır, kaynatılır. Tuz ve pul biber serptikten sonra ateşten alınır, ılımaya için 20 dakika bekletilir. (Çünkü yoğurt çok sıcakla temas edince kesilir.) Yoğurt ve un iyice çırpılır, çorba suyundan 1 kepçe alınarak biraz daha çırpılır. Yoğurtlu karışım ince akıtılır. Tencere tekrar ateşe konur. Sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaynama noktasına gelince ocak kısılır, 5 dakika daha kaynatılır. Sıcak servise sunulur.