



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRÜKSEL LAHANASI ÇORBASI (ALMAN)

MALZEMELER

150 gr brüksel lahanası
1/2 çay bardağı sivi yağ
1 tatlı kasığı tereyağı
1 soğan
1 havuç
1 patates
6 su bardağı su
3 diş sarımsak
1 yumurta sarısı
1 limon suyu
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye 1 tatlı kasığı tereyağı ve yarım çay bardağı sivi yağı koyun. Soğanı küçük küçük doğrayıp kızdırılmış yağa ilave edin. Soğanlar renk değiştirdiğinde, küçük kareler halinde doğradığınız havuç ve patatesleri ekleyin. 2 dakika daha ağır ateşte kavurun. Brüksel lahanalarının her birini 4 parçaya bölüp tencereye aktarın.