



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRÜKSEL LAHANASI ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

200 gram şehriye çorbası,
100 gram kuru fasulye,
100 gram brüksel lahanası,
4 iri patates,
1 kaşık un,
7 bardak et suyu,
50 gram kıyılmış tavuk ciğeri,
1 baş soğan,
1 sap kereviz,
2 havuç,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
50 gram jambon,
75 gram rendelenmiş peynir,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Makineden geçirerek kıyılmış tavuk ciğeriyle jambonu güvece koymalı. Buna 4 kaşık da zeytinyağı koyduktan sonra kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Güveçtekilerî iki dakika kadar kavurduktan sonra rendelenmiş soğanı katmalı. Soğanlar pembeleşinceye kadar bunları kavurması süre sonunda üstü kazınmış ve rendelenmiş havucu, kıyılmış brüksellahanasını tavla zarı iriliğinde parçalara doğranmış patatesleri, kıyılıncasına ince doğranmış kerevizi, katmalı. Bir süre daha karıştırarak birlikte kavurmalı. Tuzlayıp biberlemeli, bir gece önceden suda ıslatılmış kuru fasulyeyi süzdükten sonra sebzelerin içine boşaltmalı ve et suyunu katmalı, güvecin ağzını örtüp çok hafif ateşte iki saat kadar pişirmeli. Bu süre sonunda İki kaşık çorba suyunda sulandırılmış unu ve şehriyeyi çorbaya katmalı. Yirmi dakika daha pişirdikten sonra rendelenmiş peynirini serpmeli ve kabı sofraya götürüp servis yapmalı.