



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRÜKSEL LAHANASI ÇORBASI

Malzemeler (6 Kişilik)
1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
1 Adet Orta Boy Soğan
1 Adet Orta Boy Havuç
1 Adet Orta Boy Patates
150 gr. Brüksel Lahanası
6 Su Bardağı Su
3-4 Diş Sarmısak
Tuz, Karabiber
1 Adet Yumurta Sarısı
1 Çorba Kaşığı Limon Suyu

Yemeğin Tarifi

Tencereye 1 tatlı kaşığı tereyağı ve yarım çay bardağı sıvı yağı alalım. Soğanı küçük küçük doğrayıp kızdırılmış yağa ilave edelim. Soğanlar renk değiştirdiğinde, tavla zarı iriliğinde doğradığımız havucu ve patatesi ilave edelim. 2 dakika daha ağır ateşte kavuralım. Brüksel lahanalarının her birini 4 parçaya bölüp tencereye aktaralım.

6 su bardağı suyu, 1 adet tavuk suyu tabletini ve küçük küçük doğradığımız sarımsakları ilave edelim. Çorbanın tuzunu ve karabiberini ayarlayalım.

Çorbayı ateşten almadan 10 dakika önce ayrı bir kaptaki karıştırdığımız 1 adet yumurtanın sarısı ve 1 çorba kaşığı limonun suyunu tencereye yavaş yavaş ilave edelim. 10 dakika daha kaynatalım. Kaselelere aktararak servis yapalım.

Not: Yumurta ve limon karışımını çorbaya ilave ettikten sonra karışımı çorbaya karıştırarak yedirin. Çünkü yumurta, çorbada kötü bir tat ve koku bırakabilir.