



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRÜKSELLAHANASI ÇORBASI

200 gr. patates
250 gr. brüksel lahanası
2 adet soğan
60 gr. hindi pastırması
40 ml. zeytinyağı
700 ml. tavuk suyu
200 ml. krema
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyun ve küp doğrayın. 6 adet brüksel lahanasının yapraklarını tek tek ayırın, kalanını küçük parçalara kesin. Soğanı küçük küp, pastırmaı ince şerit doğrayın. 30 ml. zeytinyağını bir tencerede kızdırın. Soğan ve 30 gr. pastırmaı kavurun. Patatesleri ve tavuk suyunu katıp orta ateşte 15 dakika patatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Kremayı ekleyin, bir taşım kaynatın. Küçük doğranmış brüksel lahanalarını ilave ettikten sonra 3 dakika pişirin. Kalan yağı yapışmaz yüzeyli tavada kızdırın. Kalan pastırmaı çıtır çıtır oluncaya kadar kızartın. Ayırdığınız yaprak lahanaları ekleyip 1 dakika daha kavurun. Çorbayı püre haline getirin. Tuz, karabiber serptikten sonra kaseye alın. Pastırma ve lahana yaprakları ile süsleyip servis yapın.