



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAYLI LAHANA ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet soğan
2 Çay Bardağı aşurelik buğday
1 Tatlı Kaşığı tuz
400 gr beyaz lahana yaprağı
4 Su Bardağı sıcak tavuk suyu
3 Adet iri patates
2 Su Bardağı süt

Patatesleri soyup rendeleyin. Soğanı temizleyip kıyın. Lahana yapraklarını iri şekilde doğrayın. Aşurelik buğdayı diri kıvamda haşlayıp süzün. 2 yemek kaşığı derin bir tencerede kızdırın. Soğan ve lahanayı ilave edip 5-6 dakika karıştırarak soteleyin. Patates, aşurelik buğday ve sıcak tavuk suyunu ekleyin. Kısık ateşte sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Sütü ilave edip 5 dakika daha pişirin. Kalan 1 kaşık margarini tavada eritip pulbiberi kızdırın. Çorbayı servis kaselerine paylaştırıp üzerine kızdırılmış pulbiberi gezdirin. Sıcak servis yapın.