



## DETOKS LAHANA ÇORBASI

5 adet orta boy soğan  
2 diş sarımsak  
Yarım lahana  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
Karabiber, kimyon ve zerdeçal  
Yarım çay bardağı yeşil mercimek  
Biber salçası

İlk adım olarak soğanlarımızı küp küp olacak şekilde doğruyoruz.  
Sarımsaklarımızı ise havanda ezabiliriz.  
Lahanamızı ise farklı bir kaptaki doğruyup ve ayırıyoruz.  
Zeytinyağı ile buluşturup marine ediyoruz.  
Tek bir kaptaki hazırladığımız tüm ürünleri birleştiriyor ve su ilave ederek kaynatmaya başlıyoruz.  
Sebzeler yumuşayınca dek ocakta bırakmamız yeterlidir.  
Detoks çorbamız hazır olduktan sonra soğumaya bırakabilir ve 10 ila 15 dakika sonra tüketebiliriz.

