



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLMALI ÇORBA

Malzemesi:

Dolmalar için:

6 adet siyah lahana yaprağı

1 çorba kaşığı kıyma

1 tatlı kaşığı pirinç

1/2 soğan

tuz

karabiber

Çorba için:

2 su bardağı et suyu

2 su bardağı su

2 çorba kaşığı margarin

tuz

Hazırlanışı:

Lahana yapraklarını yıkayın ve yumuşayınca kadar haşlayın. Kıymayı, pirinci, rendelediğiniz soğanı, tuz ve karabiberi ayrı bir kapta karıştırın ve lahana yapraklarının içine bu malzemeden koyarak, dolmaları hazırlayın. Et suyunu bir tencerede kaynatın. Dolmaları bu suya atıp 30 dakika pişirin. Sonra suyu margarini ve tuzu ilave edin. 15 dakika' daha kaynattıktan sonra servis yapın.