



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU FESLEĞENLİ LAHANA ÇORBASI

3 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı margarin
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı doğranmış lahana
1 adet soğan
1 adet havuç
100 gr yeşil fasulye
1 adet doğranmış kabak
1/2 çay kaşığı fesleğen
1/2 çay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Teflon bir tencereye iki yemek kaşığı margarini koyun eriyince, doğranmış soğanı, havucu, yeşil fasulyeleri ve kıyılmış sarımsağı ekleyerek 5-6 dk sote edin. Domates salçasını ekleyin ve 2-3 dk daha soteleyip et suyunu koyun. Doğranmış lahanayı, kabağı ekleyin. Fesleğen, kekik, tuz ve biberini koyun. Tüm sebzeler yumuşayınca kadar ara ara suyunu kontrol ederek pişirin.

