



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBON VE SEBZELİ LAHANA ÇORBASI

<https://www.kotanyi.com>

1 küçük lahana  
50 g dana jambon  
1 havuç  
1 küçük kereviz kökü  
1 yaban havucu  
1 sarı havuç  
4 tatlı kaşığı sıvı yağ  
1 doğranmış soğan  
1 diş kıyılmış sarımsak  
2 tatlı kaşığı un  
1.5 L et suyu  
Tuz  
Kotányi karabiber  
Kotányi kimyon  
1 çay kaşığı Kotányi kekik  
1 tatlı kaşığı Kotányi maydanoz  
Sirke  
4 tatlı kaşığı krema

Lahanayı yıkayarak yapraklarını ayırın. Köklerini keserek yaprakları ince ince doğrayın.

Jambonu küp şeklinde doğrayın.

Havucu, kerevizi, yaban havucunu ve sarı havucu soyun ve küp şeklinde doğrayın.

Sıvı yağı bir tavada kızdırarak jambonu soğan ve sarımsakla soteleyin. Lahana ve kök sebzeleri ekleyerek şöyle bir pişirin. Un serpiştirerek karıştırdıktan sonra et suyunu ekleyin. Tuz, karabiber ve kimyon ekleyerek kaynattıktan sonra 20 dakika pişmeye bırakın. Son olarak maydanozu ekleyerek sirkeyle sulandırın. Krema ile süsleyerek servis ediniz.