



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARA LAHANA ÇORBASI

1 baş iri soğan
1 demet kara lahana
8 su bardağı et suyu
1/2 su bardağı haşlanmış barbunya
3 diş sarımsak
5 çorba kaşığı margarin
2 fincan mısır unu
1/2 su bardağı mısır tanesi
Karışık baharat
Tuz

Hazırlanışı:

Lahanaları ve soğanları ince ince kıyın.

Kıyılmış lahana ve soğanları sarımsak ve yağ ile kavurun, içine mısırları ilave edin.

Haşlanmış barbunyayı ve et suyunu ekleyerek 25 dakika kaynatın.

Mısır ununu bir miktar suyla iyice karıştırın ve yavaş yavaş çorbanıza ekleyin. Tuz ve baharatı da katın.