



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA LAHANA ÇORBASI

Yarım kilo kara lahana
1 su bardağı mısır
3 yemek kaşığı yarma
3 yemek kaşığı mısır unu
2 soğan
1 sebze bulyon
Tuz
Sarımsak

Lahanaları yıkayıp ince şeritler halinde kesiyoruz. Tencerede ince kıyılmış soğanları hafif kavuruyoruz. Kavrulan soğanların üzerine 1 litre kadar su ilave edip 3 yemek kaşığı yarmayı ilave ediyoruz. Ardından lahanaları ve sarımsağı da tencereye atıp lahanalar pişinceye kadar kısık ateşte kaynatıyoruz. Çorbanın suyu az geldiyse biraz daha ekleyebilirsiniz. Pişen çorbamıza en son baharatları ve 3 yemek kaşığı mısır ununu ilave ediyoruz, unu ilave ederken karıştırarak dökün veya biraz suyla karıştırıp ilave edin. 1 -2 defa kaynadıktan sonra çorbamız hazır.