



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI LAHANA ÇORBASI

200 gr kıyma  
2 adet soğan  
3 diş sarımsak  
Yarım çay kaşığı karabiber  
2 dal kereviz (kıyılmış)  
Yarım çay bardağı haşlanmış barbunya  
300 gr kıyılmış lahana  
3 adet domates  
1 adet et bulyon  
2 yemek kaşığı margarin  
Tuz

2 yemek kaşığı margarini tencereye alın, eriyince doğranmış soğan ve sarımsakla birlikte kıymayı kavurun. Diğer malzemeleri de ekleyip bir iki dakika pişirin. Üzerini biraz geçecek kadar kaynar su koyun, ocağın altını kısın. Yaklaşık yarım saat pişirin, arada suyunu kontrol edip gerekirse ilave edin.

