



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KARALAHANA ÇORBASI

1 baş soğan, 2 diş sarımsak ve 2 adet yeşil biberi 50 gram zeytinyağı ve 20 gram tereyağında kavurun. 2 baş karalahana'yı doğrayıp içine atın. 10 dakika kavurun. Önce 1 baş kereviz sapı ve ardından 2 adet patates hariç diğer malzemeleri (3 adet domates, 100 gram bulgur, 50 gram mısır unu) kavrulan lahananın üzerine ilave edin. Bütün malzemeler tavla zarı büyüklüğünde doğranmalı. Birkaç dakika kavrulduktan sonra 5 su bardağı et suyu, 3 su bardağı suyu da karıştırarak ilave edin. İsteğe göre tuz, karabiber ve pul biberi de ekledikten sonra pişmeye yakın patatesleri ilave edin. Piştikten sonra servis edin.

[ML® Lahana Çorbası için tıklayın](#)
