



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI LAHANA ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

120 gr. tereyağı
120 gr. un
2,5 lt. tavuk suyu
750 gr. beyaz lahana
Tuz
Karabiber

Geniş bir tencerede tereyağını eritin ve unu ekleyin, açık kahverengi olana kadar orta ateşte karıştırın. Tereyağı, un karışımına yavaşça ve sürekli karıştırarak tavuk suyunu ekleyin. Lahana kabaca kesip tencereye ekleyin ve yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. Lahana yumuşayınca ince blendırdan geçirip tekrardan tencereye alın. Krema, tuz, biberini ekleyip karıştırın.

