



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI LAHANA ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Su 6 su bardağı
Lahana ½ adet
orta boy bir lahana
Havuç 1adet
Krema 1 paket
Zeytinyağ 4 yemek kaşığı
Kereviz 1 adet
Zencefil 2 küçük adet
Tuz - karabiber tutam
Pulbiber tutam

Lahanaları güzelce doğranır. Kereviz, zencefil ve havuç rendelenir.
Düdüklüye krema hariç tüm malzemeler eklenir birde biraz daha su eklene bilir, 20-25 dk pişirilir.
Ayrı bir yerde kremayı biraz kaynat, pişen çorba blenderden geçirip kremayı koyup servis ediniz.

