KREMALI LAHANA ÇORBASI

Yarım kg beyaz lahana
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı krema
5 çorba kaşığı sıvıyağ
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Lahana ufak doğranır. Havuç ve soğan rendelenir. Tencereye yağ konur, hazırlanan malzeme ve un katılır. 2-3 dakika çevirdikten sonra su eklenir. Sebzeler yumuşayana kadar karıştırarak kaynatılır. Tuz eklenir ateşten alınır. Hemen krema eklenir ve servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:52029 • adı:Kremalı Lahana Çorbası • gönderen:Ayşe Sultan • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:07