



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA ÇORBASI (BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

3 yemek kaşığı tereyağı
100 gr. dana kıyma
1 adet kuru soğan
200 gr. den
100 gr. un
150 gr. lahana yaprağı
50 gr. kuru dargun
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
500 ml. su

İlk olarak denler bir tencerede suda haşlanır.

Bu arada kıyma üzerine tuz ve karabiber eklenerek yoğrulur ve ufak yuvarlak köfteler yapılır.

Denler haşlandıktan sonra yemeklik doğranmış olan lahana yaprakları katılır.

Lahana yapraklarının kaynayan suda yumuşaması beklenirken bir taraftan da kâsede un sulandırılır.

Tencereye katılır ve hafif karıştırılır. Üzerine kaynatılmış su eklenir.

Denler ve lahanalar iyice kendini saldıktan sonra köfteler eklenir.

Hafif karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır.

Bu şekilde 7-8 dk. kadar daha pişirildikten sonra tereyağında kızaracak şekilde kavrulmuş olan yemeklik doğranmış soğanlar ile sonradan eklenen salçanın kavrulmasıyla elde edilen sos eklenir.

Bir taşım karıştırılır. Üzerine dargun serpilerek sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kuru dargun, yöreye özgü reyhanın lezzetine benzer nitelikteki bir ot çeşididir.

