



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA ÇORBASI

6 adet soğan
2 adet domates
1 adet lahana
1 adet havuç
2 adet yeşil biber
1 demet kereviz sapı
1 adet et suyu tableti
Tuz
Kırmızı biber
1 paket hazır sebze çorbası
3 litre su

Soğan, domates, kereviz sapı ve yeşil biberi küçük küçük doğrayalım. Küçük bir lahanayı yıkayarak yapraklarına ayıralım ve ince ince doğrayalım. Hazırladığımız bu malzemelerin hepsini tencereye alıp, 3 litre su ile harlı ateşte 10 dakika haşlayalım. Daha sonra kısık ateşte yumuşayana dek kaynatalım. Et suyu tabletini, tuz ile kırmızı biberi ekleyelim (et suyu tuzlu olduğundan, tuzu fazla koymayın). Hazır sebze çorbasını da ilave edip 5 dakika daha kaynatalım. Blendırdan geçirip, servis yapalım.