



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHANA ÇORBASI (İSVEÇ)

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
1 orta boy lahana (kalın dış yaprakları ayıklanıp, yıkanarak ince ince doğranmış)  
7+1/2 su bardağı et suyu  
1 defne yaprağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
1 ekşi elma (kabukları soyulup, sert kısımları ayıklanarak doğranmış)

Yağı büyük bir tencerede kızdırıp lahanaları koyarak, orta ateşte 15 dakika, arasıra karıştırarak, renkleri hafif pembeleşene kadar kavurunuz.

Et suyu, defne yaprağı, tuz ve biberi ekleyip, ateşi kısarak çorbayı 30 dakika, lahanalar hafif yumuşayana kadar pişiriniz.

Elmayı katıp 20 dakika daha pişiriniz.

Çorbayı tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber katınız. Tencereyi ateşten alıp, defne yaprağını çıkarıp atınız. Çorbanızı çok sıcak olarak servis ediniz.