



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA ÇORBASI

3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet beyaz lahana
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 yemek kaşığı un
Yarım tatlı kaşığı biber salçası
5 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Lahanayı ortadan ikiye bölün ve sert kök kısmını ayırın. Bol su ile yıkayarak ince ince doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz kuru soğanı yemeklik doğrayın. Havucu iri iri rendeleyin. Zeytinyağı ve tereyağını bir tencerede kızdırın. Soğanları ekleyin ve biraz soteleyin. Unu ve biber salçasını ekleyerek kısık ateşte kavurmaya devam edin. Un kokusu çıkınca sıcak suyu ekleyin ve bir çırpıcı yardımıyla karışımı pürüzsüz bir hale getirin. Rendelenmiş havuç ve beyaz lahanayı katın ve orta ateşte kaynatmaya devam edin. Kaynamaya başlayınca tuz ve karabiberi ekleyin. 30 dakika kadar pişirin ve ocaktan alın. Biraz dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

