



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

6 orta boy soğan
3 diş sarımsak
Yarım lahana
4 adet kapya biber
1 demet maydanoz
Yarım çay bardağı mercimek
3 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Birer tutam kimyon, karabiber ve zerdaçal

Çorbanın pişeceği tencerede, küp şeklinde doğradığınız soğanı zeytinyağı ile kavurun. Ardından salçayı ekleyip biraz karıştırın. Baharatları ve diğer malzemeleri de ilave edip tekrar karıştırın ve sıcak su ekleyin. Bir dakika daha karıştırdıktan sonra blenderden geçirin. Sebzelerin taneli kalmasını istiyorsanız, blender ile karıştırma ayarını buna göre yapabilirsiniz.

