



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHANA ÇORBASI

1 orta boy beyaz lahana  
3 kaşık sıvıyağ  
1 kaşık tereyağı  
1 soğan  
1 havuç  
1 kaşık un  
1/2 tatlı kaşığı salça  
5 bardak sıcak su  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber

Lahananın kök kısmını alın, diğer kısımlarını ince ince doğrayın. Soğanları yemeklik doğrayın. Havucu rendeleyin. Sıvıyağla tereyağını kızdırın, soğanları kavurun. Un ve salça ekleyip kısık ateşte kavurun. Suyunu ilave edip çirpiciyle karıştırın. Havuç ve lahanayı da ekleyince orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynayınca tuz ve karabiber ekleyin. Yarım saat kadar daha piştikten sonra altını kapatın.

