



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA ÇORBASI

1 kg. Lahana
2 yemek kaşığı tereyağı
1+1/2 yemek kaşığı şeker
7 su bardağı et suyu
3/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı karabiber

Lahanalar çok ince olarak doğranır.

Tereyağı bir sahanada eritilerek lahanalar eklenir ve karıştırılır.

Şeker serpilir ve çok kısık ateşte (45 derecede pişirilir.)

Lahanalar pembeleşmediği takdirde ateş hafif artırılarak bir iki dakika daha pişirilir.

Et suyu, tuz ve karabiber de ilave edilerek 2 saat kade hafif ateşte pişirilir.