



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA ÇORBASI

300 gr beyaz lahana
1 adet küçük boy havuç
1 adet küçük boy patates
1 adet büyük boy soğan
1 çorba kaşığı bulgur
1 litre tavuk suyu
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Lahanayı yıkayın ve iki kez çok küçük küpler haline gelecek şekilde iyice doğrayın. Bir tencerede İçim Tereyağı eritin. Sırasıyla önce soğanları daha sonra lahanaları ve havucu sotelemeye başlayın. Lahana yumuşadığında patatesleri ilave edin ve sotelemeye devam edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışım kıvam almaya başladığında bulguru ve kaydattığınız sıcak tavuk suyunu ilave edin. Yaklaşık 15-20 dakika bu şekilde karıştırarak pişirin.

Pişmesine yakın unu 2 çorba kaşığı su ile bir kasede çırpın ve çorbaya ilave edin. Hızla karıştırdıktan sonra biraz daha kaynaması için bekletin. Sıcak servis edin. Dilerseniz üzerini nane ve karabiberle süsleyebilirsiniz.

