



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA ÇORBASI

3 kaşık margarin
1 ufak lahana
2 litre su
1 ekşi elma
Tuz
Kaşığın ucuyla karabiber

Lahananın dış yaprakları ayıklanır, ince ince doğranır. Yağ hafifçe eritilir, lahanalar içine atılarak 5 dakika kadar çevrilir. Üzerine su ilave edilir. Yarım saat kadar lahanalar yumuşayana kadar pişirilir. Tuz ve biber ilave edilir. İnmesine yakın elmanın kabukları soyulup rendelenip çorbaya ilave edilir. 5 dakika da bu şekilde pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.