



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA ÇORBASI

Malzeme

- 4 yemek kaşığı Sana crème bonjour
- 250 g beyaz lahana
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet dolmalık biber
- 2 adet domates
- 1,5 su bardağı haşlanmış barbunya
- 3 diş sarımsak
- 6 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Beyaz lahanayı ayıklayıp, kıyın.
2. Kuru soğanı ayıklayıp, rendeleyin.
3. Barbunyayı ıslatıp, ıslattığınız su ile haşlayın. Barbunyayı haşlarken tuz eklemeyin.
4. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
5. Dolmalık biberlerin tohumlarını çıkarıp, şerit şerit doğrayın.
6. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
7. Derin bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine rendelenmiş kuru soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
8. Soğan pembeleştikten sonra içine şerit doğranmış dolma biberleri ve kıyılmış lahanayı ilave edip, kavurun.
9. Lahanalar hafifce kavrulduktan sonra içine haşlanmış barbunyayı, doğranmış domatesleri, kıyılmış sarımsakları ilave edip, kavurmaya devam edin.
10. En son olarak içine et suyunu tuz ve karabiberi ilave edip, sebzeler yumuşayınca kadar bir taşım orta ateşte pişirin.
11. Sebzeler yumuşayınca mikser ile çorbayı püre haline getirin. Üzerinde oluşan köpükleri bir kaşık yardımıyla toplayın. Lahana çorbasını servis tabağına alın.
12. Kalan 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour küçük bir tavada ertip, kızdırın. İçine kekiği, kırmızı pul biberi ekleyip, kavurun.
13. Hazırladığınız sosu sıcak lahana çorbasının üzerine gezdirip, servis yapın.
14. Arzuya göre çorbayı püre haline getirmeden de servis edebilirsiniz.

[ML® Lahana Çorbası için tıklayın](#)