



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Çay Bardağı yeşil mercimek
- 1 Tatlı Kaşığı domates salçası
- 5 Yaprak Beyaz Lahana
- 1 Çay Bardağı pilavlık bulgur

Soğanları küp küp doğrayın. Tencereye 1 kaşık sana margarini koyun ve soğanları kavurun. Salçasını ilave edip kavurmaya devam edin. 1 lt. kaynar suyu tencereye ekleyin.mercimeği biraz haşlayıp süzün. Tencereye bulgur ve mercimeği ekleyin. Lahanaı ince ince doğrayın ve tencereye ekleyin. Orta dereceli ateşte bulgurlar yumuşayana kadar pişirin.