



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA ÇORBASI

Malzemeler

1 Kg Lahana
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Adet Soğan
200 gr. Pırasa
1 Adet Havuç
1/4 Su Bardağı Un
2 Adet Karanfil
2 Çorba Kaşığı Krema
2 Çorba Kaşığı
Kaşar Peyniri Rendesini
Tuz

Yapılış Tarifi

Lahanayı yapraklara ayırarak yıkayalım. Zar şeklinde doğradıktan sonra bir taşım kaynatalım.

Bir tencereye tereyağını koyup kızdıralım. Önce ince ince doğradığımız soğanı, sonra yine ince ince doğradığımız pırasaları yağda kavuralım.

Rendelenmiş havuç ve doğranmış lahanaları da ilave ederek üzerine un serpelim. Malzemenin üstünü örtecek kadar su koyduktan sonra karanfili ilave ederek çorbamızı 45 dakika pişirelim.

İnmesine yakın tuzunu ayarlayalım. Kaşar peynirini rendeleyelim. Çorbayı ateşten alıp, ısıya dayanıklı çukur bir kaba koyalım. Kasele aktardıktan sonra çorbaların üzerine kaşar peyniri rendesini serpiştirelim. Arzuya göre üzerine bir miktar dereotu koyarak servis yapalım.