



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOR LAHANA ÇORBASI

- 1 adet ince kıyılmış mor lahana
- 2 yemek kaşığı sadeyağ ya da tereyağı
- 1 adet kıyılmış pırasa
- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- 1 adet küp doğranmış küçük boy patates
- 5 su bardağı sebze suyu
- 1 su bardağı badem sütü ya da süt
- 1'er tatlı kaşığı kimyon, kişniş ve rezene tohumu (toz kullanıyorsanız 1'er çay kaşığı)
- 1'er çay kaşığı tuz ve karabiber
- Süslemek için:
- 10 adet kabukları soyulup kavrulmuş badem

Yağ, pırasa ve soğanı çorba tenceresine alıp soteleyin. Patatesi ekleyip, üzerine 1 su bardağı sebze suyunu ilave edin ve patates yumuşayınca kadar pişirin. Lahana'yı katıp karıştırın ve 5 dakika pişirin. Kalan sebze suyunu ve baharatları ekleyip 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp, blenderden çekin. Badem sütü ya da sütü katıp 2 dakika daha pişirin. Tabaklarına pay edip, üzerine badem serpiştirin ve servis yapın.

