



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ LAHANA ÇORBASI

Malzemeler:

2 kg. lahana
200 gr. pirinç
20 ml. soya yağı
150gr. soğan
150 gr. havuç
4 çorba kaşığı krema
4 çorba kaşığı kaşarpeyniri rendesi
Tuz
4 adet karanfil

Yapılışı:

Lahanayı yapraklarını ayırarak yıkayın. Zar şeklinde doğrayın. Soğanı yağda kavurun, sonra havucu tavla zarı şeklinde doğrayıp kavurun. Lahanaları ilave edip su koyduktan sonra, karanfili ekleyip 45 dk. pişirin. Son 15 dk. pirinci ilave edin. Çorbayı ateşten alıp kaşar rendesi dökün. Kırmızıbiber serpip servis yapın.
