



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ LAHANA ÇORBASI

Malzeme:

200 gram beyaz lahana

2 adet havuç

2 adet renkli biber

2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

Tuz

Karabiber

10 gram çeşni

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

5 su bardağı su

4 dilim kepek ekmeği

Havuçların kabuklarını kazıyın. Renkli biberleri yıkayıp çekirdeklerini temizleyin. Havuç ve biberleri jülyen doğrayın. Sebzeleri yıkayıp suyunu süzdürün. Beyaz lahanayı ince kıyın. Tencerede sıvıyağı ısıtıp sebzeleri kavurun. Unu ilave ederek, kokusu gidene dek kavurmaya devam edin. 5 bardak su ekleyip sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Tuz ve çeşni ekleyip tatlandırın. Ocaktan alın. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. İsteğe göre kızarmış kepek ekmeği ile sıcak servis yapın.