



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RUS USULÜ LAHANA ÇORBASI

Buyuk bi tencerede kucuk dogranmis etler yada kemikler pisirilir,onlar pismeye yakin 2 adet patates uzun ince dogranir ve icine ilave edilir. pismeye yakin bir lahananın yarisi ince ince dograndiktan sonra tuzla beraber ilave edilir.

Ayri bir tavaya biraz siviyağ koyulur ve iki yemek kasigi salca kavurulur ve kavurulan salcaya bir buyuk incecik dogranmis havuc ve ince dogranmis bir turp ilave edilir, kavurulur.

Tencerede pisen lahanaya ilave edilir. Bir tasim kaytaniktan sonra ocaktan alinir ve sicak servis yapilir.

[ML® Lahana Çorbası için tıklayın](#)