



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (4 Kişilik)

1 su bardağı kıyılmış lahana
1 yaprak pazı
½ su bardağı karnabahar
2 çorba kaşığı suda bekletilmiş pirinç
1 litre kemik suyu
2 çorba kaşığı sade yağ
½ su bardağı haşlanmış mercimek
1 adet pırasa

YAPILIŞI

Tencereye bir kaşık sade yağ koyulup ısıtılır. Üzerine lahana eklenerek öldürülür. Daha sonra karnabahar, halka doğranmış pırasa ve ince şeritler halinde doğranmış pazı eklenerek bir iki kez çevirilir. Üzerine kemik suyu eklenir. Kaynamaya başlayan suya önce pirinç, daha sonra mercimek eklenerek tümünün pişmesi tamamlandıktan sonra ateşten alınır. Bir tavaya geri kalan yağ ve toz biber eklenerek kızdırılır. Çorbanın yüzüne gezdirilerek sıcak servis edilir.