



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ LAHANA ÇORBASI

- 1 adet lahana
- 1 su bardağı barbunya (haşlanmış)
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet patates
- Yarım çay bardağı bulgur
- 1 yemek kaşığı salça
- 500 gram kuşbaşı kırmızı et
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağında soğan kavrulur, buna et eklenir bir miktar kavurduktan sonra, salçası konur çok az içyağı konur, kırmızı acı biber konup su konur ve kaynatılır. Kaynayınca lahana barbunya bulgur patates konup pişirilir en son tuzu konur.