



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ LAHANA ÇORBASI

Ebru Omurcalı

2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
4 adet patates
2 su bardağı süt
5 dal lahana
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı muskat

Soğanları tereyağında soteleyin. Küp doğranmış patatesleri ekleyin ve birlikte kavurun. Lahanaları ekleyin ve 5 dakika birlikte soteleyin. Sıcak olarak suyu ekleyin ve sebzeler pişince blender ile pürüzsüz hale getirin. Sıcak olarak sütü ve baharatları ekleyerek servis yapın.