



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHUNLU LAHANA ÇORBASI

250 gram karalahana
Bir buçuk çorba kaşığı kuru tarhun
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
100 gram kıyma
3 diş kıyılmış sarmısak
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı haşlanmış buğday
1 litre sıcak su
Tuz
Karabiber

Derin bir tencerede tereyağını eritip yemeklik doğranmış soğan ve kıymayı kavurun. Üzerine sarmısak, domates ve biber salçası ekleyin. Bir-iki kez çevirip unu katın. Unun kokusu gittikten sonra kıyılmış lahana ekleyip kısık ateşte lahana yarı yarıya yumuşayana dek pişirin. Tarhun, buğday, tuz, karabiber ve sıcak su ekleyip lahana iyice yumuşayana kadar pişirip ocaktan alın.

