



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOSCANA ÇORBASI

2 dilim pastırma  
100 gram sosis  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
3 su bardağı tavuk suyu  
1 adet patates  
1 adet soğan  
1 su bardağı kadar ince kesilmiş beyaz lahana  
Yarım su bardağı krema  
Karabiber  
Fesleğen  
Toz biber

Bir tencereye zeytinyağını koyup üzerine soğanları kesip ekleyin.  
Akabinde sarımsakları rendeleyip ilave edin.  
Son olarak patatesleri dilimleyip koyun.  
Üzerine krema döküp 3 su bardağı tavuk suyunu ekleyin.  
Karıştırırken lahana ve baharatları ilave edin.  
Küçük bir tavada sosis ve pastırmaları pişirip içine ekledikten sonra 25 dakika kaynatın.

