



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU LAHANA ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

750 gr. beyaz lahana
1 soğan
6 çorba kaşığı yoğurt
100 gr. un
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 avuç kıyılmış taze nane
2 lt tavuk suyu
Tuz

Soğanları minik küpler şeklinde kesip zeytinyağı ile renk değiştirene kadar orta ateşte pişirin. Lahana'yı ince bir şekilde kesip soğanlarla beraber orta ateşte biraz yumuşayana kadar pişirin ve üstüne sıcak tavuk suyunu ekleyip karıştırın. Yoğurtla unu pürüzsüz oluncaya kadar çırpın. Lahana'lar biraz yumuşadığında biraz sıcak su alıp yoğurtlu karışımı sulandırın ve lahanalarla karıştırın. Kısık ateşte 20 dakika daha pişirip tuzunu ekleyin. Tereyağını eritin içine kıyılmış taze naneleri ekleyip karıştırın.

