KIŞ ÇORBASI

1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet büyük lahana yaprağı
1 Adet iri havuç
1 Adet iri patates
1 Adet küçük kereviz
1 Adet orta boy pırasa
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı un
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Adet et suyu tableti
Terbiye için;
1 Adet yumurta
2 Çorba kaşığı un
1 Adet limonun suyu
1 Çorba kaşığı domates salçası

Havuç ve kereviz tavla zarı şeklinde, pırasa kibrit çöpü şeklinde, lahana küçük kareler şeklinde doğranır. Kuru soğan çok ince kıyılır.
Büyük bir tencereye sıvıyağ konur. Yağ kızınca ince kıyılmış kuru soğan atılır. Kapağı kapalı olarak soğan yumuşayana kadar pişirilir.
Üzerine bir çorba kaşığı un serpilir, bir kaç kez çevrildikten sonra 11 su bardağı sıcak su eklenir.
Önce havuç ve kereviz sulu karışıma atılır, 10 dakika kadar piştikten sonra pırasa ve lahana katılır, 10 dakika daha pişirilir.
En son kararmaması için son anda tavla zarı şeklinde doğranmış patates ilave edilir.
Patatesin 5 dakika daha pişmesi beklenirken terbiye hazırlanır. Çukur bir kaba salça, yumurta, 2 çorba kaşığı un, limon suyu ve tuz konur iyice çırpılır.
Hazırlanan terbiyeye kaynayan çorbadan bir kepçe kadar eklenir, ılıması sağlanır. Çorbaya, terbiye incecik akıtılır, bir taraftan da karıştırılır.
Terbiye ilavesinden sonra, çorbaya ufalanmış et suyu tableti eklenir, karıştırarak bir taşım daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Üzeri kırmızı pul biberle süslenir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Soğan kavrulduktan sonra üzerine bir çorba kaşığı un atmanın amacı, kereviz ve lahananın sevilmeyen kokusunu en aza indirmektir.