



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütcevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

LAHANA ÇORBASI



250 Gr. lahana
1 Adet küçük kuru soğan
1 Su bardağı yoğurt
1 Kahve fincanı pilavlık bulgur
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
7 Su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz
1 Adet et su tablet
2 çorba kaşığı un

- # Lahana ve soğan çok ince kıyılır, bulgurla birlikte 6 su bardağı suda yumuşayana kadar haşlanır.
- # Yoğurt, 1 su bardağı su, yağ ve un ayrı bir kaptan çırpılır.
- # Yoğurtlu karışım kaynamakta olan karışıma sicim gibi damlatılarak eklenir.
- # Tuz, et suyu tableti eklenir, karıştırarak 10 dakika daha kaynatılır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu çorba Karadeniz bölgesinde kara lahana ile hazırlanır.