

Etli Lahana Corbasi

Malzemeler

250 gram dana parca et (kemikli)
8 yaprak lahana
2 adet orta boy patates
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet küçük kereviz
1 adet küçük havuç
2 yemek kasığı margarin
1 çay kasığı şeker
1 yemek kasığı un
1 adet limonun suyu
Tuz

Yapılışı

10 bardak su ile parça kemikli eti tencereye koyalım.
Kemikler etlerinden ayrılana kadar pisirelim.
Et suyunu süzüp, etleri kemiklerinden ayıralım.
Tencereye 1 adet soğanı küçük küçük doğrayıp, margarinle pembeleşene kadar pisirelim.
Üzerine 1 kasık un ilave edip 4-5 sefer karıstıralım.
Et suyunu tekrar 10 bardak suya tamamlayalım.
Kup kup doğranmış havucu da ekleyelim.
Patatesleri ve kerevizi doğrayalım.
15 dakika kaynatıp, kenara ayırdığınız etleri ilave edelim.
Lahana yapraklarını iri iri doğrayıp tencereye atalım.
Limon suyu, şeker, tuz ve karabiber ekleyelim.
30 dakika kaynattıktan sonra servise hazır.
ellerimize sağlık