KARALAHANA ÇORBASI

1,5 su bardagi misir unu
1 Bas karalahana
1 bas soğan
yarim bardak sivi yag
yarim corba kasigi tuz
8 su bardagi su
kirmizi pul biber aci veya tatli

Ilk once tencereye yag konulur yag kizinca ince dogranmis soğanlar pembelesinceye kadar kavrulur sonra kirmizi biberler icine ilave edilir birazcik kendi halinde soğan ve biberler pistikten sonra uzerine yakinmis ve dogranmis kara lahanalarimizi ekleriz sonra 5 bardak ilik su ilave edilir corbamiz kaynayincaya kadar atesde kalir geriye kalan 3 bardak su misir unu ile ayri bir kapda karisitirilir daha sonrada kaynayan tencereye yavas yavas ilave edilir corbaniz 15 dakika sonra kisik atesde servise hazirdir.

© lezzetler.com tarif no:13835 • adı:Karalahana Çorbası • gönderen:nekkara • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:11