KARALAHANA ÇORBASI

Malzemesi:
250 gr. fasulye
1 kg. karalahana
2 kaşık yağ
2 adet soğan
2 adet acı biber
3 bardak su
tuz

Hazırlanışı:
Temizlenmiş fasulyeyi akşamdan ıslatın. Bol suyla haşlayın. Hafif piştikten sonra karalahanaları kıyarak fasulyenin içine koyun. Doğranmış soğanı ateşte kavurup karışıma ilave edin. Birlikte 20 dakika daha pişirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22219 • adı:KARALAHANA ÇORBASI • gönderen:feryal arıklı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:19