KARALAHANA ÇORBASI

Malzeme:
1 kg. karalahana
1 su bardağı barbunya fasulye
1 su bardağı mısır unu
1 baş kuru soğan
Büyük bir parça koyun kemiği
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 tane kuru veya taze kırmızı acı biber
Yarım çorba kaşığı biber salçası
Tuz

Yapılışı:
Barbunyayı akşamdan ıslatın. Sabah bir taşım kaynatıp suyunu süzün. Lahanaları ayıklayıp güzelce yıkayın. İnce ince doğrayın. Büyük bir tencerenin içerisine barbunya ve koyun kemiğini yerleştirip yeterince suda kaynatın. Kaynayan suya doğradığınız lahanayı ilâve edip üzerine mısır ununu karıştırarak katın. Kırmızı acı biberi de tencereye atın. Kısık ateşte yaklaşık iki saat pişirin. Başka bir kapta yağda soğanı öldürüp biber salçasını ilâve edin ve karıştırarak ocaktan alın. Bu karışımı çorbaya ilâve edin. On dakika sonra tencereyi ocaktan alın.

© lezzetler.com tarif no:22616 • adı:KARALAHANA ÇORBASI • gönderen:senfoni • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:22