



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA ÇORBASI

1 demet karalahana
100 gram mısır yarması
1 çay bardağı barbunya
2-3 adet orta boy soğan
50 gram iç yağ
100 gram margarin
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı biber salçası
1,5 litre su
2 adet kuru kırmızı acı biber
80 gram mısır unu
2-3 çorba kaşığı ılık su
1 adet et suyu tableti
1 tatlı kaşığı tozşeker
Tuz

Yıkamış ve süzölmüş karalahanayı ince kıyın. Mısır yarması ve barbunyayı ayrı kaplarda bir gece öncesinden ıslatın. Ertesi gün süzün ve ayrı ayrı haşlayın. Küp doğranmış soğanı sıvıyağ, iç yağ ve margarin ile birlikte kısık ateşte kavurun. Salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Karalahana, haşlanmış mısır yarması, barbunya ve suyu ekleyin. İri doğranmış acı biberi katın ve kısık ateşte 30 dakika pişirin. Mısır ununu ılık suda açtıktan sonra yavaşça çorbaya ilave edip, bir taraftan da karıştırın. Et suyu tableti ve tozşeker katıp, kaynayana kadar sürekli karıştırın. Kaynayınca tuzunu atın ve ocağın altını kapatın. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "lezzet sepeti" tarafından gönderildi. 18.11.2019