



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA ÇORBASI

- 1 bağ karalahana
- 1 adet soğan
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 çorba kaşığı margarin
- 2 tatlı kaşığı tuz

Karalahana yaprakları güzelce yıkanır. Saplarından ayrılır ve el ile irili ufaklı olacak şekilde yapraklar koparılır. Bir tencereye çok fazla olmayacak şekilde(4-5 su bardağı)su koyulur ve kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra lahanalar içine atılır ve iyice yaprakların salınması beklenir, soğanı ilave edilir, mısır unu, tuz, biber ve margarinde ilave edilir biraz daha kaynadıktan sonra el blendırı yardımı ile malzemeler iyice karıştırılır. Kıvamlı bir hale geldikten sonra çorba servise hazır hale gelir.