KARALAHANA ÇORBASI (ORDU)

1 demet karalahana
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı mısır
1 su bardağı barbunya
Pul biber, tuz
8 su bardağı su

Karalahana çok ince kıyılır, soğuk suda yarım saat bekletilir. Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı konur. Üzerine ince kıyılmış soğan, sarımsak atılır, kavrulur. Sonra sivri biber ve suyu süzülmüş karalahana eklenir. Solana dek kavrulur. Üzerine 4 su bardağı kaynar su katılır, kaynatmaya devam edilir. Diğer tencerede tereyağı ve salça kavrulur, un eklenir kavurmaya devam edilir. Unun kokusu gidince 4 su bardağı kaynar su ilave edilir, bir taşım kaynatılır. 2 karışım birleştirilir. Haşlanmış barbunya ve mısır eklenir. Pul biber ve tuz katılır, bir taşım daha pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:20672 • adı:Karalahana Çorbası (Ordu) • gönderen:semih44 • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:54