KARALAHANA ÇORBASI

Malzeme:
1 demet karalahana
50 gram mısır yarması
1 adet soğan
50 gram Teremyağ
1 çorba kaşığı biber salçası
1/2 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
1 çorba kaşığı mısır unu
1/2 çay kaşığı Tozşeker
Tuz

Bir gece öncesinde mısır yarması ve barbunyayı suda bekletin. Ertesi gün ayrı ayrı haşlayıp süzün. Lahanaları yıkayıp süzün ve ince olarak kıyın. Soğanı küp şeklinde doğrayıp derin bir tencerede sıvıyağ ve iç yağ ile kısık ateşte 10 dakika kadar kavurun. Salçayı ekleyip 5 dakika daha kavurun. Haşlanmış barbunya, mısır yarmaları, et suyu ve lahanaları ekleyin. Kurutulmuş acı biberi ufalayıp kaynamakta olan çorbaya ilave edin. Birkaç taşım daha kaynatıp ateşi kısın. 15 dakika kadar pişirmeye devam edin. Mısır ununu ılık suda karıştırıp yavaşça çorbaya ilave edin. Tuz ve şekerini ilave edin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:51041 • adı:Karalahana Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.04.2024 - 03:14