KARALAHANA ÇORBASI

1 demet karalahana
1 su bardağı kuru fasulye
1/2 su bardağı yarma mısır
1 dilim balkabağı
1 adet kesme şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
Pul biber, tuz

Kuru fasulye ve mısır yarmasını altı saat suda bekletin. Suyunu süzmeden tencereye koyun. Üzerine biraz daha su ekleyerek pişmeye bırakın. Balkabağını haşlayıp suyunu süzün ve ezin. Karalahanayı ince ince doğrayın ve fasulyeli mısırın üzerine koyun. Balkabağını da ekleyip lahanalar yumuşayana kadar pişirin. Tuz ve tereyağında kızdırılmış pul biber ekleyin.

© lezzetler.com tarif no:64609 • adı:Karalahana Çorbası • gönderen:şeref • indirme tarihi:25.04.2024 - 04:49