



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA ÇORBASI (RİZE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Karalahana
Çekilmiş kırıklı mısır
Balkabağı
Kuru fasulye
Su
Tereyağı
Mısır unu
Tuz
Kırmızıbiber
Karabiber

Gecedan ıslatılan fasulyeleri ve mısır iyice yıkadıktan sonra, su konulan tencerede haşlanır. Fasulyeler iyice haşlanınca İnce İnce kıyılmış karalahanalar eklenir. Karalahanalar ezilmeye başlayınca, İnce kıyılmış balkabağı ilave edilir. Kabağın pişmesine yakın, biber ve yağı eklenir ve 10 dakika daha kaynatılır. Mısır unu çok az su ile bulamaç haline getirilerek, kaynamakta olan çorbaya eklenir. Tuzunu da ekledikten sonra 10 dakika daha pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır.

