



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU KARALAHANA ÇORBASI

Malzemeler:

10-12 yaprak karalahana
1 su bardağı nohut
1 ay bardağı mısır unu
1 ay bardağı sıvı yağ
6 su bardağı et suyu
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Nohut akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Karalahana ayıklanır, yıkanır küçük doğranır. Tencereye az su konur, karalahanalar atılır, yumuşayana kadar haşlanır. Mısır unu 1 su bardağı suyla karıştırılır ve karalahanın üzerine dökülür. Hemen ardından et suyu katılır, karıştırılır. orba ısınınca nohut, karabiber ve tuz eklenir. Sürekli karıştırarak kaynatılır. Kaynama noktasına gelince yağ eklenir. Kısık ateşte 5 dakika daha pişirilir ateşten alınır. Sıcak servis yapılır.