



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KARALAHANA ÇORBASI

<https://www.sagliklitavuk.org>

1 demet karalahana
1 tavuk göğsü
1 su bardağı taze barbunya
Yarım su bardağı korkota (mısır yarması)
1 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
1 adet havuç
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı mısır unu
3 yemek kaşığı tereyağı
2,5 litre su
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Tereyağını tencerede eritin.

Yemeklik doğranmış soğanları ekleyin.

Sırasıyla küp küp doğranmış havuç ve biberleri ilave ederek kavurun.

Salçaları da ilave edip rengini alana kadar kavurun.

Üzerine su ilave edin.

Fasulyeleri, ince kıyılmış lahanayı, mısır yarmasını ve küp küp doğranmış tavuk etini ilave edin.

Yaklaşık 40-50 dakika kadar orta ateşte kapağını yarım kapatarak arada karıştırarak pişirin.

Ateşten almadan 20 dakika önce mısır ununu, tuzu, karabiberi ve pulbiberi ekleyin.

