BARBUNYALI KARALAHANA ÇORBASI

1,5 yemek kaşığı margarin
1 bağ karalahana
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet domates
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı barbunya (ayıklanmış)
5 su bardağı sıcak su
2,5 yemek kaşığı mısır unu
3 çay kaşığı tuz

Barbunyayı yıkayıp haşlayın. Bir tencereye margarin alın. Ocağın altını açın. Margarin eriyince çok minik doğradığınız soğan ve sarımsağı da tencereye alıp kavurun. Salça ve minik küp halinde doğradığınız domatesi de ilave edin. Karalahanaları yıkayıp saplarını kesin. Boyuna iki veya üçe bölüp incecik doğrayın. Tencereye onları da ekleyin ve karıştırın. Karalahanalar yumuşayıncaya kadar kavurup üstüne sıcak suyu dökün. Barbunyaları da ekleyin. Mısır ununu bir kasede 1/2 çay bardağı su ile açın ve sürekli karıştırarak çorbaya ilave edin. Tuzunu ekleyip kısık ateşte 15 dakika kadar kaynatın.

© lezzetler.com tarif no:104208 • adı:Barbunyalı Karalahana Çorbası • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:17