



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY BARBUNYALI KARALAHANA ÇORBASI

200 gr Tat Haşlanmış Barbunya

40 gr Sek Tereyağı

1 kg karalahana

100 gr mısır unu

1 lt su

Karabiber

Tuz

Tat Haşlanmış Barbunyayı süzünüz. Lahana ları yıkayıp ince ince doğrayınız. Sıcak suda birkaç dakika bekletip süzölmeye bırakınız. Tencereye tereyağı koyunuz. Eriyince mısır ununu ilave ediniz. Lahana. Tat Haşlanmış Barbunya, karabiber, tuz ve su ilave edip 30 dakika pişiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.

---