



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI KARALAHANA ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

1 demet karalahana (yaklaşık 350-400 gr)
½ su bardağı pilavlık bulgur (mısır yarması da kullanabilirsiniz)
1 su bardağı mısır unu
25-30 gr bitkisel margarin (1 fincan sıvıyağ da kullanabilirsiniz)
1 adet büyük boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
kırmızı pul biber
1 su bardağı haşlanmış barbunya fasulye (konserve barbunya da kullanabilirsiniz)

Karalahana'yı bir santimlik parçalar oluşturacak şekilde doğrayın. Üzerine 6 su bardağı sıcak su ekleyip orta ısı ateşte 20-30 dakika kadar haşladıktan sonra süzün ve bir kenarda bekletin.

8-10 su bardağı suyu (et ya da tavuk suyu da kullanabilirsiniz) büyük boy bir tencerede kaynatın. İnce ince doğrayıp haşladıktan sonra süzdüğünüz karalahana'yı kaynayan suya aktarın.

Bir taraftan tahta kaşıkla karıştırırken bir taraftan da mısır ununu tencereye aktarın. Üzerine bulgur ve barbunyayı katıp tuz ve pul biberi ekledikten sonra orta ısı ateşte malzemeler iyice yumuşayınca kadar, en az 30 dakika pişirin.

Soğanı incecik yemeklik doğrayın. margarini başka bir tavada eritip soğanı kızgın yağda 3-4 dakika kadar karıştırarak kavurun.

Hazırladığınız soğanlı sosu çorbanın üzerine ilave edip sıcak sıcak servise sunun.

Karadeniz yöresinin bu ünlü çorbasına, mısır kırmısı (mısır yarması) aşurelik buğday ya da pirinç de katabilirsiniz. Yoğurt ve yumurtayı çırpıp terbiye ederek de yapabilirsiniz. Üzerine ayrıca soğanlı sos yapmayıp margarin ve soğanı pişerken içine de katabilirsiniz.