



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI KARALAHANA ÇORBASI

100 g Barbunya
1 Adet Soğan
1/2 Demet Karalahana
1/2 Su Bardağı Mısır
1/2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
İsteğe Bağlı Tuz
1/2 Çay Kaşığı Karabiber

Karalâhanayı ince doğrayalım. Üzerine tuz serpip biraz ovalım ve acısının çıkmasını sağlayalım. Tereyağı ile zeytinyağını tencerede ısıtalım. Üzerine yemeklik doğradığımız soğanı ekleyip soteleyelim. Soğan yumuşayınca karalâhanayı ilave edelim. 4 su bardağı su ekleyip kaynamaya bırakalım. Karalâhana yumuşayınca kırmızıbiberi, barbunyayı ve mısırı ekleyelim. Yaklaşık 7-8 dakika kaynattıktan sonra tuz ve karabiberi ekleyip karıştıralım. Sıcak servis yapalım.