



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYALI LAHANA ÇORBASI (PORTEKİZ)

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

500 gr barbunya (tercihen geceden en az 12 saat ıslatılmış ve durulanmış)

1 büyük soğan

1 büyük domates

2 diş sarımsak

Yarım karalahana

2 havuç

1 küçük turp

1 buket garni

Zeytinyağı

Tuz

Suyla kaplı barbunyalari düdüklü tencerede 15-20 dakika pişirin. Barbunyalari pişirildiğinde pişirme suyunu bir tencereye boşaltın ve kaynatın. İhtiyaç duyarsanız bir miktar soğuk su ekleyin. Soğan, turp ve havuçları doğrayın. Domatesin kabuğunu ve çekirdeklerini ayırın ve doğrayın. Su kaynamaya başladığında soğan, domates, havuç, sarımsak ve buket garniyi ekleyiniz. Sebzeler pişmeye başladığında düzgünce doğranmış karalahanayı ve barbunyayı ilave ediniz. Birkaç dakika daha kaynatınız, zeytinyağı ve tuz ekleyiniz ve buket garniyi ayırınız. Kısık ateşte kaynatın ve sıcak olarak servis ediniz.

