



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇALIÇİLEĞİ ÇORBASI (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Malzemeler:

- 1/2 kg. çileklik (çalıçileğì)
- 2 adet soğan
- 1 çay bardağı mısır yarması
- 1 kaşık salça
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 adet soğan
- 2 kaşık tereyağı.

Hazırlanışı:

Ayıklanmış çalıçileğì kaynamakta olan suya konarak haşlanır. Süzülür ve sıkılarak doğranır. Bir tencereye koyulan suya haşlanmış mısır yarması ve fasulye ilave edilerek 10 dakika pişirilir. Doğranmış çileklikler kaynamakta olan suya ilave edilerek 20 dakika daha pişirilir. Diğer taraftan ince bir şekilde kıyılan soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, kaynamakta olan çorbaya ilave edilir. 10 dakika daha pişirilerek sıcak servis yapılır.