



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞRAN ÇORBASI (GİRESUN)

Giresun Valiliği

MALZEMELER :

1 demet hoşran
1 su bardağı kuru fasulye
3 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Su, tuz
Bir su bardağı mısır unu
Bir kaşık salça

HAZIRLANIŞI :

Fasulye akşamdan ıslanır ve ertesi gün haşlanır. Hoşranlar iyice yıkanır ve ince doğranır ve kaynayan suyun içine atılır. Kuru fasulyeler ilave edilir.

Kaynayan çorbanın içine mısır unu azar azar karıştırarak ilave edilir. Tuzu koyulur. Tereyağı eritilir, salça ve biberler ile ince doğranmış soğanlar eriyen yağda kavrulur, pembeleşince çorbaya ilave edilir, 3 - 5 dakika kadar daha pişirildikten sonra sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "hürçan" tarafından gönderildi. 15.02.2015