KARA LAHANA ÇORBASI (ARTVİN)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 bağ kara lahana (15-20 Yaprak)
1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye (ya da barbunya)
1 su bardağı mısır unu
2 yemek kaşığı doğranmış kuyruk yağı
Kurutulmuş kırmızı acı biber
Tuz
Pul biber

Kara lahanalar yaprak yaprak yıkanır, temizlenir, hafif kıyılarak ince doğranır.
Önceden haşlanmış fasulye kaynar suyun içine atılır.
Kara lahanalar mısır unu ile karıştırılır. Kaynamakta olan suyun içine atılır ve kısık ateşte pişirilir.
Sonra tuzu ve biberi ilave edilir. Altı kapatılmaya yakın kuyruk yağı eritilir ve ilave edilir.
Sonra birtaşım daha kaynatılıp altı kapatılır.
Sıcak olarak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145575 • adı:Kara Lahana Çorbası (Artvin) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:24