



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA LAHANA ÇORBASI

250 gr dana kaburga eti
2 bağ kara labana
2 adet soğan
1 adet patates
1 su bardağı kırık mısır
3 su bardağı barbunya
6 kaşık domates rendesi
1 yemek kaşığı pirinç
2 adet kırmızı acı biber
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 litre su

Etler bir tencereye koyulup üzerine su eklendikten sonra haşlanır.

Diğer tarafta geniş bir tencerede su kaynatılır. Karalahanalar doğranıp bu kaynayan suya atılır ve haşlanır.

Soğanlar yemeklik patatesler küp küp olarak doğranır. Bu sırada haşlanan karalahanalar süzülür.

Etler haşlandıktan sonra başka bir tencereye alınıp, üzerine kesip Fırına vererek kurutun.

Çorbası için yağları bir tencereye koyun. Ardından biberleri ince ince doğrayıp tencerede ki yağa ekleyerek kavurun.

Kavrulduktan sonra domates rendesini ve salçayı ekleyin. Ardından suyunu da ekleyip kaynatın. Kaynadıktan sonra bulguru da ekleyip çorbayı pişirin.

Pişen çorbanın üzerine kuru ekmekleri döküp servis edin.

