



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA ÇORBASI (ARTVİN)

- 2 Yemek Kaşığı Margarin
- 1 Adet kuru soęan
- 1 Tutam karabiber
- 10 Yaprak karalahana
- 6 Su Bardaęı su
- 1 Tutam kırmızı pul biber
- 1 ay Bardaęı kuru fasulye
- 1 orba Kaşığı domates salçası
- 1 Tutam tuz
- 1 ay Bardağı mısır

Fasulyeyi yıkayıp bir gece önceden 3 su bardağı suyla ıslatın. Ertesi gün 3 su bardağı suyu da üzerine ekleyerek yumuşayıncaya kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Lahanaı yıkayın, kıyın. 5-6 dakika az suyla haşlayıp süzün. Soğanı incecik kıyın, sana klasik margarin ile beraber derin bir tencereye koyun. Kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ve arzu ettiğiniz kadar tuzu ekleyin. Güzel kokusu gelene kadar kavurmaya devam edin. Fasulye pişirdiğiniz suyuyla beraber tencereye katın. Kırmızı biber ve karabiber ilave edin. Orta harareetli ateşte kaynamaya bırakın. Lahanaı çorbaya ilave ederek kısık ateşte 15-20 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.