



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA ÇORBASI (GİRESUN)

1 demet karalahana
2 adet soğan
1 ay bardağı mısır yarması
1 su bardağı kuru fasulye
1 kaşık tereyağı
Yarım fincan zeytinyağı
1 su bardağı mısır unu
Acı biber

Karalahanaları iyice yıkayın ve suyunu süzdürün.

Ardından ince ince doğrayın.

Bir tencerede su kaynatın ve içine doğradığınız lahanaları atın.

Yarma ve kuru fasulyeleri ayrı birer tencerede haşlayın.

Haşlanmış yarma ve fasulyeleri de lahanayı koyduğunuz tencereye ilave edin.

Biraz pişince çorbayı karıştırarak mısır ununun tamamını ilave edin.

Diğer yandan bir tavada yağ ile incecik doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.

Kavrulan soğana acı biberi de ilave edin ve kaynayan çorbanın içine ekleyin.

Son olarak yeteri kadar tuzu da ekleyin, orbanız hazır.

