



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA ÇORBASI (ORDU)

Çorba, karalahana, kuru soğan, su, mısır unu, barbunya, haşlanmış tane mısır kullanılarak Ordu ilinde üretilen yemektir. Ordu karalahana çorbasının üretiminde isteğe bağlı havuç, patates, 2 sarımsak, bulgur, mısır yarması ve pirinç bileşenlerinden 1 veya 2'si ile baharatlardan toz kırmızıbiber, pul kırmızıbiber ve acı biber kullanılabilir. Çorbanın servisi sıcak olarak ve yanında isteğe bağlı mısır ekmeğiyle yapılır. Karalahana coğrafi sınırdan pancar olarak da adlandırıldığı için Ordu pancar çorbası ve Ordu karalahana isimlerinin ikisi de kullanılır.

Not: Büyükşehir Belediyesinden yapılan yazılı açıklamada, Ordu mutfağının olmazsa olmazlarından, yerli ve yabancı turistlerin arandığı lezzeti Ordu karalahana çorbasının, Türk Patent ve Marka Kurumunca coğrafi işaretli ürün olarak tescillendiği belirtildi.

