



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA ÇORBASI (ORDU)

1 kg karalahana
6 bardak su
1 bardak mısır yarması
1 bardak barbunya fasulye
1 kahve fincanı yağ
1.5 bardak mısırunu
Tuz

Fasulyeyi kaynatıp suyunu süzün, lahanaları sıcak suda haşlayıp ince ince doğrayın. Tencereye, su, lahana, mısır yarması ve mısır ununu sırasıyla ilave edin.

Karıştırarak pişirin ve fasulyeyi ilave edin. Yağı ilave edip tuz ile birlikte 30 dakika pişirin.

Not: Karadeniz yöresinin, mısır kırmasından, yoğurt ve yumurta ile terbiyesi hazırlanarak yapılan karalahana çorbası ünlüdür. Üzerine kızgın tereyağı ile kırmızı biber ve nane gezdirilerek, sıcak mısır ekmeği ile servis yapılır. Bulgur, gendirme ve pirinçle yapılan çorbalara yoğurt, lor ve kekik de eklenir. Her mevsimi yağışlı geçen Karadeniz bölgesinde insanlar, özellikle yoğun kış günlerinde bu sıcak, leziz çorbaları sofralarından eksik etmezler.