



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1 demet karalahana
2 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
6 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
Karabiber
Tuz

1. Soğanı kavurun, salçayı ekleyin, birkaç dakika daha kavurun.
2. Doğradığınız karalahanaları da ekledikten sonra yarım su bardağı pirinci de tencereye ilave edin.
3. Tavuk suyunu da dökün. 1 tatlı kaşığı pul biber ilave edin.
4. Yarım saat kaynatın. Çorbanız hazır.

