



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA LAHANA ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı (35 gr) Bizim Yağ
- 1 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçek
- 1 demet kara lahana
- 2 adet kuru soğan
- 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- ½ su bardağı çorbalık mısır
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 1 tatlı kaşığı pul biber veya acı sos
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 3 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 5-6 bardak tavuk suyu

Fasulyeyi bir gece önceden ıslatıyoruz. Ertesi gün süzuyoruz ve haşlıyoruz. Yıkamış ve süzölmüş kara lahanaları ince ince kıyıyoruz. Eğer şeritler uzunsa ikiye kesiyoruz. Doğradığımız lahanayı bir kaba alıyoruz, tuzla ovuyoruz. Daha sonra sıkıp bol suyla yıkıyoruz. Soğanları ince doğruyoruz. Bir tencerede Bizim Yağ Ayçiçek ve Bizim Yağ'ı eritiyoruz. Soğanı ekleyip kısık ateşte kavuruyoruz. Salçayı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Lahanaları ilave edip yumuşayana kadar pişiriyoruz. Mısırı, haşlanmış fasulyeyi ve sıcak tavuk suyunu ekliyoruz. Pul biber, toz kırmızı biber, karabiber ve tuzla baharatlandırıyoruz. Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz. Mısır ununu ılık suda açıktan sonra yavaşça çorbaya ilave edip bir taraftan da karıştırıyoruz. Kıvam aldıktan sonra ocağın altını kapatın ve sıcak olarak servis yapıyoruz.

Not: Çorbalık mısırı bir gece evelden ıslatın.