



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA ÇORBASI

2 bađ Karalahana
1 su bardađı Buđday
1 su bardađı Barbunya
300 gr kuşbaşı et
2 orta boy Soğan
1'er yemek kaşığı biber ve domates salçası
2 yemek kaşığı Mısır Unu
Tuz
2 tatlı kaşığı kadar pulbiber

Buđday ve barbunya fasülyeleri akşamdan ıslatıyoruz.

Akşamdan ıslattı barbunya fasülyeleri ve kuşbaşı kıyılan etleri tencereye koyup üzerlerini geçecek kadar su ekleyip pişiriyoruz.

Yumuşamaya başladığında yemeklik doğradığımız soğanları ekleyip hemen ardından salçaları ve pul biberi ekleyerek pişirmeye devam ediyoruz.

5-7 dakika kadar sonra ince ince kıydığımız karalahanaları da ekleyerek pişirmeye devam ediyoruz.

Yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra 2 kaşık mısır ununu yarım su bardağı su ile çırpılarak çorbanın içine ekleyip 15 dakika kadar daha pişiriyoruz.

Bu çorbada pişme süresini uzatmamak için tuzu en son ilave edip servise sunabilirsiniz.
