



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA ÇORBASI

1,5 su bardağı misir unu
1 Bas karalahana
1 bas soğan
yarım bardak sivi yağ
yarım corba kasığı tuz
8 su bardağı su
kırmızı pul biber acı veya tatlı

İlk önce tencereye yağ konulur yağ kızınca ince doğranmış soğanlar pembelesinceye kadar kavrulur sonra kırmızı biberler içine ilave edilir birazcık kendi halinde soğan ve biberler pistikten sonra üzerine yakınmış ve doğranmış kara lahanalarımızı ekleriz sonra 5 bardak ılık su ilave edilir corbamız kaynayınca kadar ateşte kalır geriye kalan 3 bardak su misir unu ile ayrı bir kapda karıştırılır daha sonrada kaynayan tencereye yavaş yavaş ilave edilir corbanız 15 dakika sonra kısık ateşte servise hazırdır.