



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARALAHANA ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 demet karalahana  
6-7 su bardağı su  
1 çay bardağı haşlanmış mısır yarması  
1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye  
Yarım su bardağı mısır unu  
1,5 su bardağı yoğurt  
Tuz  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet soğan, pul biber

Suyu bir tencereye alıp kaynatın. Karalahanayı yıkayıp süzdükten sonra irice doğrayın ve kaynayan su katın. Mısır yarması ve kuru fasulyeyi ekleyip 15 dakika pişirin. Mısır ununu yavaşça ilave ederken topaklanmasını önlemek için bir yandan da karıştırın ve 10 dakika daha pişirin. Yoğurdu bir kâsede çırpın ve çorbanın suyundan 1 kepçe ekleyip karıştırın. Daha sonra azar azar ve karıştırarak çorbaya katın. Tuzunu ayarlayıp bir taşım daha kaynatın. Üzeri için tereyağını eritin kıyılmış soğanı pembeleşene kadar kavurun. Pul biber ekleyin ve yağlı çorbanın üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

