



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA ÇORBASI

<http://kuzeydenlezzetler.com>

- 1 bağ karalahana
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1/4 su bardağı yarma yada buğday
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Karalahanalarımızı yıkayıp ince ince doğruyoruz. Soğanları küp küp doğrayıp zeytinyağı, tereyağı ve salçayla kavuruyoruz. Kavurduğumuz soğanların üzerine yarmayı ve karalahanaları ekleyip karıştırarak biraz daha kavuruyoruz ve suyunu ilave ediyoruz. Yarmalar yumuşamaya başladığı zaman haşlanmış kurufasulyemizi ve baharatlarımızı ilave ediyoruz. Çorbanın suyundan bir miktar alarak mısır unuyla karıştırıp çorbaya yavaşça ilave edip pişirmeye bırakıyoruz.

