KARALAHANA ÇORBASI

1 demet karalahana
100 gram mısır yarması
1 çay bardağı barbunya
2-3 adet orta boy soğan
50 gram iç yağ
100 gram tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı biber salçası
1.5 litre su
2 adet kuru kırmızı acı biber
80 gram mısır unu
2-3 çorba kaşığı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

Mısır yarması ve barbunyayı ayrı kaplarda bir gece öncesinden ıslatın. Ertesi gün süzün ve ayrı ayrı haşlayın. Yıkanmış ve süzülmüş karalahanayı ince kıyın. Küp doğranmış soğanı sıvı yağ, iç yağ ve tereyağı ile birlikte kısık ateşte kavurun. Salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Karalahana, haşlanmış mısır yarması, barbunya ve suyu ekleyin. Iri doğranmış acı biberi katın ve kısık ateşte 30 dakika pişirin. Mısır ununu ılık suda açtıktan sonra yavaşça çorbaya ilave edip, bir taraftan da karıştırın. Toz şeker katıp, kaynayana kadar sürekli karıştırın. Kaynayınca tuzunu atın ve ocağın altını kapatın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:146832 • adı:Karalahana Çorbası • gönderen:lezzet sepeti • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:55