



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA ÇORBASI

1 demet karalahana
1 adet soğan
2 orba kaşığı tereyağı
6-7 su bardaęı su
Yarım ay bardağı beyaz mısır yarması
1 ay bardağı haşlanmış kuru fasulye
1 diř sarımsak
Yarım ay bardağı mısır unu
Tuz
Karabiber

Lahanayı incecik kıyın. Yemeklik doğranmış soğanı 1 çorba kaşığı tereyağında kavurun ve su ekleyin. Beyaz mısır yarması ve kuru fasulyeyi de katın. Lahanayı da ilave edin ve kısık ateşte pişmeye bırakın (orba kaynadıka suyu azalırsa biraz daha sıcak su ilave edebilirsiniz). En son su ile açtığınız mısır unu ve tuz ile karabiberi ekleyip bir taşım daha kaynatın. Kalan 1 orba kaşığı tereyağında kıyılmış sarımsağı soteleyin ve çorbaya gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

