



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARALAHANA ÇORBASI

- 6 kişilik Malzemesi
- 1 demet karalahana
- 1 su bardağı kuru barbunya
- 8 su bardağı su
- 3 çorba kaşığı margarin
- 1 soğan
- 1 çorba kaşığı domates püresi
- 1 su bardağı mısır
- 1 çay kaşığı pulbiber, tuz

Kuru barbunyayı akşamdan ıslatın. Suyunu süzüp tencereye alın ve üzerine 8 bardak su ilave edin. 20 dakika haşlayın. Karalahanaları temizleyip yıkayın ve ince şeritler halinde doğrayın. Pişmekte olan barbunyaya ilave edip karıştırın.

Soğanı kıyıp margarinde pem-beleştirin. Domates püresi, tuz ve pulbiber ilave edip 2-3 dakika kavurun. Soğanlı karışımı ve mısırı çorbaya ekleyip 15 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.