



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARALAHANA ÇORBASI

SuperFresh Barbunya ½ paket  
SuperFresh Soğan ½ bardak  
SuperFresh Mısır 1 su bardağı  
Karalahana 1 demet  
Su 4 bardak  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı  
Pul biber 1 çay kaşığı  
Tuz  
Karabiber

Karalahana'yı ince ince doğrayın.  
Tuz ile ovun ve acısını çıkarın.  
Tereyağı ve zeytinyağını bir tencerede ısıtın ve SuperFresh Tatlı Beyaz Soğanları soteleyin.  
Soğanlar iyice yumuşayınca karalahana'yı ekleyin.  
Suyu ekleyip kaynatın.  
Pul biber, haşlanmış SuperFresh Barbunya ve SuperFresh Mısırı ekleyin.  
Yaklaşık 10 dakika pişirin.  
Tuz, karabiber ekleyip servis edin.

