



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA ÇORBASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

100 g mısır yarması
70 g kuru veya 200 g haşlanmış barbunya fasulyesi
13-15 orta boy yaprak karalahana
2 çay kaşığı tuz
50 g kuzu iç yağı, kuşbaşı doğranmış
60 g tereyağı veya sadeyağ
2 adet orta boy soğan, ince kıyılmış
1 litre et suyu veya su, kaynar
70 g mısır unu
100 ml su, ılık

Mısır yarması ve barbunyayı bir gece önceden ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün süzün ve ayrı tencerelerde haşlayın.

Yıkanmış ve süzölmüş karalahanayı ince kıyın ve az tuzla hafifçe acısının çıkması için ovup 10 dakika bekletin. Yıkayın ve süzün.

Bir tencerede iç yağını kavurarak hafif eritin ve yağı ekleyin. Soğanı ilave edip pembeleşene kadar kısık ateşte kavurun.

İlk önce ince kıydığınız karalahanayı ekleyip 1 dakika kavurun ve et suyunu ekleyip 10-15 dakika lahana yumuşayana kadar pişirin.

Haşlanmış mısır yarmasını, barbunyayı ekleyin.

Kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Mısır ununu bir kâsede ılık suyla karıştırarak inceltin. Yavaşça çorbaya ilave edin.

Kaynamaya başladığında tuzla tatlandırın ve ocaktan alıp sıcak servis yapın.

Not: Acı seviyorsanız 2-3 adet kuru Arnavut biberini soğanlar kavrulurken ilave ederek birlikte pişirebilirsiniz.