



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARALAHANA ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 demet karalahana  
1 su bardağı barbunya  
2 adet soğan  
1 su bardağı mısır  
5 su bardağı su  
2 yemek kaşığı mısır unu  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet acı kuru kırmızıbiber  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle karalahanayı yıkadıktan sonra ince ince doğrayarak tuzlu suda haşlayıp süzün. Bir tencerede tereyağı ile zeytinyağını kızdırın. Üzerine soğanları ekleyip, kavurun. Soğan yumuşayınca karalahanayı ilave edin. Karışımın içerisine 5 su bardağı su ekleyip kaynamaya bırakın. Sonra haşlanmış barbunya, mısır ve acı kuru biberi ekleyin. Pişmesine yakın mısır ununu bir kasede su ile pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırın ve bağlamak için çorbaya ekleyin. Yaklaşık 5-6 dakika daha kaynattıktan sonra tuz ve karabiber ile tatlandırıp, ocağın altını kapatın.

