



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA ÇORBASI

Malzemeler

- 1 demet karalahana
- 200 gr. kıyma
- 1 baş kuru soğan
- 5-6 diş sarımsak (küçük doğranmış)
- 1 su bardağı mısır kırığı
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 kase haşlanmış kuru fasulye veya barbunya
- 3-4 kaşık sıvı yağ
- 2-3 kaşık salça (domates, biber karışık)
- 1 limon suyu veya limon tuzu

Lahanalar ince ince doğranır, biraz haşlanır. Küçük doğranmış soğan kıyma ile kavurulur. Salçayla da kavurularak lahanaları katılır. Birkaç kez çevirilir limon suyu hariç bütün malzeme tencereye konur. Üzerine kafi miktarda Kaynar su ilave edilir. Pişmeye yakın limon suyu konulur.