



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARALAHANA ÇORBASI

1 Demet karalahana  
2 Çorba kasigi tereyağı  
1 Çorba kasigi salça  
Yeterince sıcak su  
Tuz, karabiber  
2-3 Çorba kasigi misir unu

Lahana yapraklarını yıkayıp, ince seritler halinde doğrayın.  
Eğer seritler uzunsa ikiye kesin.  
Tencerede tereyağını eritin ve lahanaları ilave edip yumusayana dek kavurun.  
Lahanalar yumusamaya başladığında bu kez salçayı ilave edip 1-2 dakika kavurduktan sonra tencereye yeterince sıcak suyu ekleyin.  
Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.  
Misir ununu azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin.  
Barbunya fasulyesini tencereye ilave edin.  
Sürekli karıştırarak 1-2 tasım kaynatın.  
Atesten indirip kaselelere boşaltın ve servis yapın.

---