



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA ÇORBASI

200 gr Tat Haşlanmış Barbunya
40 gr Sek tereyağı
1 kg karalahana
Tat Haşlanmış Nohut
100 gr mısır unu
1 lt su
Karabiber
Tuz

Tat Haşlanmış Barbunya'yı süzünüz. Lahana ları yıkayıp ince ince doğrayınız. Sıcak suda birkaç dakika bekletip süzölmeye bırakınız. Tencereye tereyağı koyunuz. Eriyince mısır ununu ilave ediniz. Lahana, Tat Haşlanmış Barbunya, karabiber, tuz ve su ilave edip 30 dakika pişiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.