



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARALAHANA ÇORBASI

2 bardak kıyılmış lahana
1 bardak mısır yarması
1 bardak kuru fasulye
8 bardak su
2 yemek kaşığı margarin
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı mısır unu
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Mısır yarması ile kuru fasulyeleri ıslatıp, bekletin. İyice haşlayın. Kenara alın. Bir tencereye 8 bardak su koyun. Mısır yarmasını, kuru fasulyeleri, lahanaları ve tuzu ekleyip, 20 dakika pişirin. Başka bir tavada yağla birlikte soğanı kavurun. Kavrulan soğanları çorbaya katın. Unu bir bardak suyla karıştırıp, topaklanmaması için, yavaş yavaş içine dökün. 15 dakika daha kaynatın. Kırmızıbiberle süsleyerek servis yapın.

