



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg karalahana
300 g barbunya fasulyesi içi
3-4 orta boy patates
150 g tereyağı
125 g mısır unu veya ince mısır yarması
1 yemek kaşığı domates salçası
2.5 litre et suyu
1 yemek kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
¼ çay kaşığı kırmızı pul

Küçük boy barbunya fasulyesi akşamdan ıslatılarak az haşlanır. Suyu süzdürüldükten sonra et suyunun yarısıyla uygun bir tencerede pişmeye bırakılır. Lahana'nın sert kısımları ve sapları ayıklanarak ince ince doğranır. Kaynamakta olan tuzlu suya batırılarak 2-3 dakika kaynatılır soğuk suya çıkartılır. Süzildükten sonra kaynamakta olan fasulyeye ilave edilir. Patatesler zar şeklinde doğranarak tencereye eklenir. Tuz, karabiber ve kırmızı biber ilavesiyle kaynatmaya devam edilir. Aynı bir tavada tereyağı eritilerek mısır unu ile kavrulduktan sonra salça eklenir. Mısır ununun üzerine kalan soğuk et suyu ilavesiyle kaynaması sağlanır. İstenilen kıvama gelinceye kadar pişirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Not: Karadeniz'e özgü olan bu çorba yörede barbunyasız, yada etli olarak da hazırlanır değişik şekillerde de hazırlanmaktadır. Mısır unu yerine ince kırılmış mısır yarması da kullanılabilir. Yöresel uygulamada bu çorba mutlaka mısır ekmeği ile servis yapılır.

