KARALAHANA ÇORBASI (RİZE)

https://carrefoursa.com

1 demet karalahana
1 su bardağı haşlanmış yerli mahsul kuru fasulye
1 çay bardağı iri buğday
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı mısır unu
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz, karabiber ve pul biber

Karalahanaları iyice yıkayıp süzün. Yaprakları bir parmak eninde doğrayın ve 10 dakika kadar suda bekletin, süzün. Soğanı yemeklik doğrayın. Tereyağı ve zeytinyağı ile kızdırdığınız tencerede sırasıyla soğanları ve salçayı ekleyip kavurun. Soğanların üzerine buğdayı ve karalahanaları ekleyin. Birkaç tur karıştırdıktan sonra suyunu ilave edin. Buğday yumuşamaya başladığında haşlanmış kuru fasulyeyi ekleyin. Baharatlarını da ekledikten sonra kısık ateşte pişirin. Mısır ununu çorbanın suyu ile inceltin ve tencereye aktarın. Çorba koyulaşıp kıvam aldığında servis edin.

© lezzetler.com tarif no:137754 • adı:Karalahana Çorbası (Rize) • gönderen:asi menekşe • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:57