



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KARALAHANA ÇORBASI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Karalahana orbası kişin pişirilir. Halk arasında, lahananın üzerine kar yağmadıka yaprağı acı olur, diye bir söylenti vardır. Kara lahana yaprakları yıkanır ve doğranır. Kazan ya da tencerede uygun miktarlarda karıştırılan mısır yarması ve barbunya fasulyesi ile biraz da kırmızı biber eklenerek pişirilir. Piřtikten sonra iç yağı ya da margarin yakılarak çorbaya ilave edilir. Sıcak servis yapılır.

---

© lezzetler.com tarif no:139043 • adı:Karalahana orbası (Trabzon) • gönderen:form • indirme tarihi:20.09.2024 - 18:01