



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA ÇORBASI (TRABZON)

<https://karadeniz.gov.tr>

Karalahana
Barbunya
Tanelenmiş mısır
Salça
Soğan
Kırmızıbiber
Karabiber
Tereyağı
Sıvıyağ
İç yağı
Tuz

Lahana yaprakları ince ince doğranır. Bir süre suda bekletildikten sonra suları süzülür. İnce doğranmış soğan, tereyağında kavrulur. Sıvı yağ ve salça eklenir. Tenceredekiler bir süre kavrulduktan sonra mısır taneleri ve lahana eklenir. Ardından tencereye su eklenir. Bir süre pişirildikten sonra tencereye haşlanmış barbunya eklenir. Biber ve tuz eklenip pişmeye bırakılır.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 29.04.2021