



KARALAHANA EZMESİ

Elif Korkmazel

1.5 kg. karalahana
1/2 su bardağı kuru fasulye
Yeteri kadar su
5 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber
1/2 su bardağı mısır unu
Tuz

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlayın. Lahana ların sap larını çıkardıktan sonra incecik kıyın ve suda 15 dakika haşlayın. Süzüp kenara alın. Ayrı bir tencerede 6 su bardağı su kaynatın. İçine lahana, kuru fasulye, tereyağı, pul biber ve tuzu katıp 30 dakika pişirin. Tenceredeki suyun dörtte üçünü bir kaba alın. Lahana ları tahta kaşıkla ezerek pişirin. Aldığınız suyu ilave edin. Üzerine azar azar mısır unu koyup sürekli karıştırarak 15 dakika pişirin.



Fotoğraf "Nesli Han" tarafından gönderildi. 23.11.2014