



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI FASÜLYELİ VE KIŞNIŞLI KARALAHANA ÇORBASI

- 1 demet karalahana
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet Knorr Jel Bulyon
- 1 adet Knorr Acisso
- 1 konserve meksika fasülyesi
- 60 gr tereyağı
- 1 bardak ayçiçek yağı
- 50 gr mısır unu
- 10 dal taze kişniş
- 1 tutam pul biber
- 3 bardak su

Lahanaların saplarını ve damarlı bölümlerini kesip yıkadıktan sonra orta boy soğanı ince ince doğrayın. Orta boy bir tencereye tereyağını ekledikten sonra soğanları ölünceye kadar kavurun.

Soğanlar kavrulduktan sonra mısır ununu ekleyin ve hızlıca karıştırarak 1 dakika daha kavurun.

Lahanaları ekleyip kavurmaya devam edin ve sonra 3 bardak su ile karıştırdığınız Knorr Jel Bulyon'u ve kişnişleri ekleyerek 10 dakika pişirmeye bırakın.

Çorbanız pişerken ayrı bir tavada ayçiçek yağını kızartın ve kırmızı fasülyeleri kızartın.

Çorbanız pişmeye yakın tuzunu, pul biberini ve Knorr Acisso'yu ekleyip bir blender yardımıyla çekin.

Blender yardımıyla çektiğiniz çorbayı kaseye aldıktan sonra kızarttığınız kırmızı fasülye ve 1 dilim çavdar ekmeği ile servis edebilirsiniz.

