KIRMIZI FASÜLYELİ VE KİŞNİŞLİ KARALAHANA ÇORBASI

1 demet karalahana
1 adet orta boy soğan
1 adet Knorr Jel Bulyon
1 adet Knorr Acısso
1 konserve meksika fasülyesi
60 gr terayağı
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 Acısso?yu ekleyip bir blendır yardımıyla çekin.
Blendır yardımıyla çektiğiniz çorbayı kaseye aldıktan sonra kızarttığınız kırmızı fasülye ve 1 dilim çavdar ekmeği ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:112049 • adı:Kırmızı Fasülyeli ve Kişnişli Karalahana Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.05.2024 - 07:59