KOLAY KARALAHANA ÇORBASI

1 baş soğan, 2 diş sarımsak ve 2 adet yeşil biberi 50 gram zeytinyağı ve 20 gram tereyağında kavurun. 2 bağ karalahanayı doğrayıp içine atın. 10 dakika kavurun. Önce 1 bağ kereviz sapı ve ardından 2 adet patates hariç diğer malzemeleri (3 adet domates, 100 gram bulgur, 50 gram mısır unu) kavrulan lahananın üzerine ilave edin. Bütün malzemeler tavla zarı büyüklüğünde doğranmalı. Birkaç dakika kavrulduktan sonra 5 su bardağı et suyu, 3 su bardağı suyu da karıştırarak ilave edin. İsteğe göre tuz, karabiber ve pul biberi de ekledikten sonra pişmeye yakın patatesleri ilave edin. Piştikten sonra servis edin.

ML® Lahana Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:54431 • adı:Kolay Karalahana Çorbası • gönderen:lezzet dünyası • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:05