



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAĞI ÇORBASI (GİRESUN)

500 gram kuzukulağı otu
Yarım su bardağı mısır yarması
1 su bardağı kuru fasulye
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Su

Kuzukulağı otunu iyice yıkayın. Yıkayıp, süzdürdüğünüz otu ince ince doğrayın. Fasulye ve mısır yarmasını haşlayın. Geniş bir tencerede suyu kaynatın. Doğradığınız kuzukulağı otunu içerisine atın. Ardından haşladığınız fasulye ve mısır yarmasını da ilave edin. Soğanları soyun ve ince ince doğrayın. Ayrı bir tavada tereyağını kızdırın ve soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kavurduğunuz soğanları da çorba tenceresine ekleyin. En son tuzunu da ilave ettikten sonra çorbayı kaynayana kadar pişirin. Çorbayı sıcak şekilde servis edin.

