



SEBZELİ KARALAHANA ÇORBASI

- 1 Demet Karalahana
- 1 Havuç
- 1 Kabak
- 1 Soğan
- 5 Çarliston Biber
- 1 Su Bardağı Mısır Unu
- 1 Çay Bardağı Buğday Unu
- 2 Patates
- 5 Kırmızı Etlı Biber
- 5 Su Bardağı Su
- 6 Çorba Kaşığı Tereyağı
- Tuz

Sebzeleri temizleyip haşlayın ve blenderden geçirin. Yağsız bir tavada mısır unu ile buğday ununu kavurun ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra suyu ilave ederek, karışımı iyice çırpın. Karışıma blenderden geçirdiğiniz sebzeleri, yağı ve tuzu ilave ederek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "aydinhavası" tarafından gönderildi. 02.06.2015