



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

UNLAMA ÇORBASI (GİRESUN)

1 demet karalahana
2 adet kuru soğan
1 su bardağı mısır unu
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım fincan sıvı yağ
1 fincan pirinç
1 fincan bulgur
5 bardak su
Tuz
Acı pul biber

Lahanaları saplarından ayırın ve yıkayın.
Temizlediğiniz lahanaları ince ince doğrayın.
Üzerine mısır unu serpererek karıştırın.
Derin bir tencerede suyu kaynatın.
Kaynamakta olan suyun içine unladığınız lahanaları atın.
Ardından soğanları incecik doğrayın.
Biraz kaynadıktan sonra pirinç, bulgur ve doğradığınız soğanları ekleyin.
En son yağı, tuzu ve biberini de ilave ettikten sonra 10-15 dakika kaynatın.
Çorbanız hazır.

