

Barbunyalı Karalahana Çorbası

Toplam 32 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Kolay ~174 kcal

Ordu usulü barbunyalı karalahana çorbası kara lahanayı barbunya ve soğanla buluşturarak koyu, tok ve serin havaya uygun bir çorba yapar.

Malzemeler

- 250 gr Kara lahanaya
- 1.5 su bardağı Haşlanmış barbunya
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Soğan yemeklik doğrayarak suyla birlikte tencereye alın ve kaynatın.
2. Kara lahanayı ince kıyarak soğan yumuşayınca tencereye ekleyin.
3. Lahanayı 12-15 dakika pişirip haşlanmış barbunyayı ilave edin.
4. Çorbayı kısık ateşte 10 dakika daha kaynatıp barbunya lezzeti suya geçsin.
5. Lahana iyice yumuşayınca servis edin.

PÜF NOKTASI

Karalahana'yı son 8 dakikada eklemek renginin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yandıktan sonra sıcak çorba kasesinde hemen servis edin.