

Karalahana Çorbası

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 6/10

Karalahana çorbası Karadeniz'in güçlü yaprakları mısır ve fasulyeyle birleştirerek Ordu sofralarında köyü kışın doyurucu bir kış çorbası kurar.

Malzemeler

- 400 gr Karalahana
- 1 su bardağı Haşlanmış barbunya
- 0.5 su bardağı Mısır yarması
- 1 adet Soğan
- 20 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 6 dilim Mısır ekmeği

Yapılışı

- Karalahana ve Haşlanmış barbunya için ön hazırlamaları tamamlayıp kalan ürünleri tezgaha alın.
- Karalahana ince doğrayıp soğanla birlikte tereyağında 5 dakika çevirin.
- Mısır yarması barbunya, tuz ve 1.5 litre su ekleyip çorbayı 30 dakika pişirin.
- Karalahana çorbasını mısır ekmeğiyle sıcak servis edin.
- Karalahana Çorbası tarifini kışın bir dinlenmeden sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı çok ince doğramak çorbanın içinde daha dengeli dağılımlar sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında mısır ekmeğiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt