

Bartın Karalahana Patates Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

Bartın Karalahana patates çorbası, lahanayı patates ve sarımsakla kaynatıp püre kıvamına getirerek Karadeniz'e koyu, sıcak ve doyurucu bir kış kâsesi kazandı.

Malzemeler

- 350 gr Karalahana
- 2 adet Patates
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Lahana ve patatesi iri doğrayın.
2. Malzemeyi 1 litre suyla 18 dakika kaynatın.
3. Bartın Karalahana Patates Çorbası tenceresinde son kaynamada tuz ve baharat ayarını tamamlayın.
4. Bartın Karalahana Patates Çorbası çorbası ince kaldıysa 2-3 dakika daha kaynatıp parlayın.
5. Çorbayı hafifçe ezip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi küçük doğramak lahanayla aynı sürede tam yumuşamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis, yanında taze kekmeği ve limon sunun.