

Karalahanal Barbunya Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Giresun usulü karalahanal barbunya çorbası karalahana ve barbunya ve zeytinyağıyla buluşturarak tok bir Karadeniz çorbasıdır.

Malzemeler

- 1 demet Karalahana
- 1.5 su bardağı Haşlanmış barbunya
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğan zeytinyağında 8 dakika çevirin.
- Karalahana ve suyu ekleyip çorbayı 15 dakika kaynatın.
- Barbunyayı katı 16 dakika daha pişirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Karalahana ince kıymak yapraklarını 15 dakikada yumuşaması için ıslayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip sıcak servis edin.