

# Ordu Pancar Çorbası

Toplam 80 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 16/10

Ordu pancar çorbası kara lahana, mısır ve fasulyeyle Karadeniz'in koyu yeşil kasesidir.

## Malzemeler

- 500 gr Kara lahana
- 1 su bardağı mısır
- 1 su bardağı Haşlanmış fasulye
- 1 adet Soğan

## Yapılış

1. Mısır 10 dakika haşlayın.
2. Kara lahana ve fasulyeyi ekleyin.
3. Çorbayı 25 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kara lahanayı ince doğrayarak yapraklar geç yumuşar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve acı biber turşusuyla servis edin.