

# Barbunyalı Karalahana Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 6/10

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
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Soğan tencerede 4 dakika zeytinyağıyla çevirin.
2. Haşlanmış barbunya ve sıcak suyu ekleyip 8 dakika kaynatın.
3. Karalahana'yı ince doğrayıp tencereye katın.
4. Çorbayı 10 dakika karalahana diri kalmayacak şekilde pişirin.
5. 5 dakika dinlendirip servis edin, bakliyat suyu kılavuzla bağlayın.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanından taze kekmeğiyle, sıcak çorba kasesinde hemen servis edin.