

Karahana Çorbası

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 43 dk

6 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 6/10

Karahana çorbası Karadeniz'in güçlü yaprakları mısır ve fasulyeyle birleştirerek Ordu sofralarında kışın vazgeçilmez bir çorba olur.

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

- 400 gr karalahana ince kıyılıp, soğan yemeklik doğrayın.
- Karahana ve soğan 20 gr tereyağında 5 dakika çevirin.
- Yarın su bardağı mısır yarması ve 1.5 litre suyu ekleyin.
- Çorbayı orta ateşte 30 dakika pişirin.
- 1 su bardağı pişmiş barbunyayı son 8 dakikada katı tane yapıyla ekleyin.
- Mısır ekmeği dilimleriyle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı çok ince doğramak çorbanın içinde daha dengeli dağılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında mısır ekmeğiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt