

# 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. 350 gr karalahanayi şerit, 2 patatesi iri küp doğrayın.
2. 2 diş sarımsağı 1 yemek kaşığı zeytinyağında 1 dakika çevirin.
3. Lahana ve patatesi ekleyip 3 dakika karıştırın.
4. 1 litre suyu katıp 8 dakika kaynatın.
5. Patatesin bir kısmını kaşıkla ezin, böylece çorba kreması koyulaşır.
6. Lahana fazla kararmasını önlemek için ocaktan aldıktan sonra 5 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi küçük doğramak lahanayla aynı sürede tam yumuşamasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis yapın, yanından soğuk meşri ve limon sunun.