

# Karalahanalı Barbunya Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlanma 2 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 6/10

Giresun usulü karalahanalı barbunya çorbası karalahana 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

- 1 demet karalahana ince k1y1n, 5 su bardağı barbunyayı süzün.
- 1 soğan 2 yemek kaşığı zeytinyağında 8 dakika çevirin.
- Karalahana ekleyip 4 dakika söndürün.
- 5 su bardağı suyu katı karalahana 15 dakika kaynatın.
- Barbunyayı ekleyip 6 dakika pişirin, taneler parçalanmasın.

### PÜF NOKTASI

Karalahana ince k1y1n, 5 dakikada yumuşamasını kolaylaştırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip sıcak servis edin.