KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kara Lahana Çorbası (Karadeniz)

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 demet kara lahana (ince doğranmış)
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 çay bardağı haşlanmış barbunya (isteğe bağlı)
- 1 çay bardağı haşlanmış mısır
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 7 su bardağı su

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Lahanayı Haşlayın:

- Doğranmış kara lahanayı tencereye alın.
- Üzerine su ekleyerek 10 dakika kaynatın ve süzün (acı suyunu almak için).

2. Soğan ve Sarımsağı Kavurun:

- Tereyağını tencereye alın ve eritin.
- Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Sarımsakları ve salçayı ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.

3. Çorbayı Pişirin:

- Haşlanan kara lahanayı tencereye ekleyin.
- Haşlanmış barbunya ve mısırı da ekleyerek karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu dökün ve kaynamaya bırakın.

- Kaynadıktan sonra mısır ununu azar azar ekleyerek sürekli karıştırın.

4. Baharatları Ekleyin:

- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek 30 dakika kadar pişirin.
- Ara ara karıştırarak çorbanın kıvam almasını sağlayın.

5. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak yanında mısır ekmeği ile servis yapabilirsiniz.

>> **İpucu: Çorbanın kıvamını artırmak için mısır ununu önce az miktarda suyla açıp ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, daha yoğun bir lezzet için içerisine kemik suyu da eklenebilir.

Kiraz'ın Mutfağı