



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Kara Lahana Çorbası (Karadeniz)



**Süre:** 55 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme 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:**

### **1. Lahana'yı 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