KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kara Lahana Çorbası

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 demet kara lahana (ince doğranmış)
- 1 su bardağı mısır yarması (veya bulgur)
- 1 çay bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Lahanayı Hazırlama:

- Kara lahanayı iyice yıkayın ve ince doğrayın.
- Kaynar suda 5 dakika haşlayıp süzün.

2. Çorbanın Temelini Hazırlama:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanı kavurun.
- Salçayı ekleyip karıştırın.
- Üzerine suyu veya et suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın.

3. Bakliyatları ve Lahanayı Ekleyip Pişirme:

- Kaynayan suya mısır yarması ve haşlanmış kuru fasulyeyi ekleyin.
- 10 dakika kaynadıktan sonra doğranmış kara lahanayı ekleyin.
- Kısık ateşte 20-25 dakika daha pişirin.

4. Servis:

Kiraz'ın Mutfağı

- Tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek karıştırın.
- Sarımsak eklemek isterseniz ezip çorbaya ilave edebilirsiniz.
- Sıcak olarak servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için çorbanın içine kavurma ekleyebilir veya suyunu kemik suyu ile değiştirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı