

Karalahana Corbasi

Malzemeler

2 bardak kiyilmis lahana

1 bardak misir yarmasi

1 bardak kuru fasulye

8 bardak su

2 yemek kasigi margarin

1 adet kuru sogan

1 yemek kasigi misir unu

1 yemek kasigi un

Tuz

Karabiber

Kirmizibiber

Yapilisi

Misir yarmasi ile kuru fasulyeleri islatip, bekletelim.

lyice haslayalim.

Kenara alalim.

Bir tencereye 8 bardak su koyalim.

Misir yarmasini, kuru fasulyeleri, lahanalari ve tuzu ekleyip, 20 dakika pisirelim.

Ayri bir tavada yagla birlikte sogani kavuralim.

Kavrulan soganlari corbaya katalim.

Unu bir bardak suyla karistirip, topaklanmaması icin, yavas yavas icine dokelim.

15 dakika daha kaynatalim.

Kirmizi biberle susleyerek servis yapalim.

ellerimize saglik