

Karalahana Corbasi

Malzemeler

1 bag lahana
1 sogan
1 cay bardagi misir yarmasi
1 kase barbunya
2 yemek kasigi tereyagi
Yarim kasik biber salcasi
Yarim kasik domates salcasi
Kirmizi biber
Tuz

Yapilisi

Lahana yikanip dogranir. Sogan yemeklik dogranip tereyagi ile kavrulur. Salca eklenip kokusu cikana kadar kavrulur. Uzerine lahanalar eklenip kaynatilir. Lahanalarin yumusamasindan sonra uzerine haslanmis misir yarmasi, kuru fasulye ve su eklenir. Tuz ve kirmizi biber eklenir.