

Karalahana Corbasi

Malzemeler

- 1 demet karalahana
- 1 kase barbunya
- 2 yemek kasigi misir yarmasi
- 1 buyuk boy sogan
- 2 yemek kasigi zeytinyagi
- 2 yemek kasigi tereyagi
- 2 yemek kasigi ic yag
- 2 yemek kasigi biber salcasi
- 2 cay kasigi pulbiber
- 1 cay kasigi karabiber
- 1 cay kasigi nane
- 1 avuc misir
- 1 demet maydanoz

Yapilisi

1 kase barbunya tencereye konulur uzerine 2 yemek kasigi misir yarmasi eklenir. Malzemelerin uzerine cikacak kadar sicak su konulup malzemeler kaynamaya birakilir. 1 demet karalahana saplariyla birlikte ince ince dogranip kaynamaya baslayan suyun icine eklenir. Corbanin sosu icin; ayri bir tencereye 2 yemek kasigi zeytinyagi, 2 yemek kasigi tereyagi ve 2 yemek kasigi ic yag konulur. 1 buyuk boy sogan rendelenip kizdirilan yagda kavrulur. Uzerine 2 yemek kasigi biber salcasi eklenir. Misir yarmasi ve barbunyayla haslanana karalahanalarin suyu suzulur. Biberle lezzetlenene soganlarla ayni tencerede birlestirilir. Tencereye corbanin suyu eklenir. 2 cay kasigi pul biber, 1 cay kasigi karabiber ve 1 cay kasigi nane serpilip corbanin icine 1 avuc misir eklenip biraz daha pisirilir. 1 demet maydanoz ince ince kiyilir. Corba ocaktan alinmadan uzerine eklenip karistirilir. Karalahana Corbasi servise hazirdir.