



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI MISIR ÇORBASI

2 su bardağı haşlanmış mısır tanesi  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet pırasanın beyaz kısımları  
4 çorba kaşığı un  
5 su bardağı su ya da et suyu  
2 adet kırmızı acı biber  
2 adet küçük boy domates  
100 gr. krema  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
2-3 dal fesleğen  
Tuz  
Karabiber

Halka doğranmış pırasayı tereyağında kavurun. Unu ilave edip kavurmaya devam edin. Suyu katın ve kaynadıktan sonra mısırı ilave edip 15 dakika pişirin. Acı biberleri ince kıyın. Domateslerin çekirdeklerini çıkarıp irice doğrayın. Doğranmış biber ve domatesi tencereye katın. Biberler yumuşayana dek pişirin. Üzerine krema, toz şeker, tuz ve karabiber ekleyin. Kaynatıp ocaktan alın. Kıyılmış fesleğenle servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 19.05.2021