



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYALI MISIR ÇORBASI

1 su bardağı kırık mısır
1 su bardağı kuru barbunya
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
250 gr dana kuşbaşı
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Mısır ve barbunya akşamdan ıslatılır. İnce kıyılmış soğan yağda çevrilir, et eklenir. Et suyunu bırakıp çekince suyu süzölmüş barbunya ve mısır eklenir, tuz serpilir. Su ilave edilir. Dödüklünün kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra ateş kısılır, 12 dakika daha pişirilir.