BEYAZ MISIR ÇORBASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2,5 su bardağı beyaz mısır yarması
1 su bardağı kuru fasulye
1 yemek kaşığı tereyağ veya sıvıyağ
1 çorba kasesi yoğurt
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
Nane

Akşamdan ayıklanan mısır ve fasulye derin bir tencerede ıslatılır. Ertesi günü mısır ve fasulye karışımı yumuşayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra ayrı bir servis kabına alınır. Servis yapılacağı sırada önce yoğurt çorbanın üzerine dökülür. Daha sonra, küçük bir tavada yağ ,nane ve pul biber, kızdırılarak yoğurdun üzerine dökülür. Servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:110777 • adı:Beyaz Mısır Çorbası (Ordu) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:37