



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI

500 gr dondurulmuş misir veya 1 büyük kutu konserve misir

3 Çorba kasığı margarin

1 Adet küçük soğan

2 Çorba kasığı un

4 Su bardağı süt

2 Su bardağı su, etsuyu veya tavuk suyu (et suyu kullandığınızda yağı 2 kasığa indirin.)

5-6 Dal maydanoz

Sogani ince yarım halka şeklinde doğrayın.

Misirları yıkayıp süzün, yarısını robotta püre haline getirin.

Bir tencerede margarinı eritin ve soğanı ekleyip, pembeleşene kadar kavurun.

Sonra unu ilave edin ve kısık ateşte un kokusu gidene kadar kavurun.

Püre haline getirdiğiniz misiri tencereye ekleyin ve devamlı karıştırarak kısık ateşte 2 dakika pisirin.

Soguk suyu ve sütü tencereye ekleyin iyice karıştırın.

Kaynadıktan sonra kalan tane misirları, tuz ve karabiberi ilave edin.

10 Dakika kısık ateşte kaynadıktan sonra, servis kaselerine alın.

Üzerlerini kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

[ML® Mısır Çorbası için tıklayın](#)

