MISIR ÇORBASI

2 koçan taze mısır
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı su
1 dal fesleğen

Mısır tanelerini bir bıçak yardımıyla koçanlarından ayırıp 15 dakika haşlayın. Başka bir tencerede tereyağını eritip unu rengi dönene kadar kavurun ve suyu katıp iyice karıştırın. Üzerine haşlamış olduğunuz mısırları ilave edin ve çorba koyulaşana kadar 15 dakika pişirin. Fesleğenle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65535 • adı:Mısır Çorbası • gönderen:CUMA • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:22