MISIR ÇORBASI

4 adet mısır
Tuz
7 su bardağı su
2 çorba kaşığı krema
3 çorba kaşığı mısır unu
3 çorba kaşığı tereyağı

Mısırları bir bıçak yardımıyla koçanlarından sıyırıp, tencereye alın. Üzerine suyu ekleyip, 30 dakika pişirin. Diğer taraftan bir tavada tereyağını eritip mısır ununu 2-3 dakika kavurun. Kavrulmuş unu kaynamakta olan mısırlara hızlı hızlı karıştırarak yedirin. Çorba koyulaşmaya başladığında kremayı ilave edip, ocaktan alın.

© lezzetler.com tarif no:66866 • adı:Mısır Çorbası • gönderen:kutu kutu pense • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:49