MISIR ÇORBASI

2 su bardağı mısır tanesi
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
5 su bardağı et suyu
1 adet kırmızı biber
2 adet domates
1 çay bardağı süt

Tereyağını eritin. Üzerine unu koyup karıştırın, ince kıyılmış biberi, domtesi ekleyip suyu katın. Kaynayınca mısırları koyup 10 dakika haşlayın. Süt, tuz ve karabiber ekleyip sıcak sıcak için.

© lezzetler.com tarif no:67771 • adı:Mısır Çorbası • gönderen:şen şakrak • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:25