



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MISIR ÇORBASI

2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı tereyağı
6 su bardaęı su
2 adet mısır koçanı veya 1 su bardağı mısır tanesi
Kırmızı pul biber

Unu tereyağında kavurun. zerine suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Mısır koçanını kullanacaksanız, ięden bıçakla tanelerini sıyırın ve kaynamakta olan suyun içine atın. Sadece mısır tanesi kullanacaksanız yine aynı işlemi yapın. Mısırlar pişinceye kadar, 20 dakika boyunca kısık ateşte pişirin. Servis yaparken 1 tatlı kaşığı tereyağında kırmızı pul biberi yakıp üzerlerine gezdirin.