



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ MISIR ÇORBASI

www.miele.com.tr

1 kutu Mısır (280 gr)
1 Soğan, doğranmış
20 gr. Tereyağı
20 gr. Un
500 ml Sebze suyu
1 Şili biberi
Şili biberi
Tuz
Karabiber
Şeker
100 ml Krema
100 gr. dilimlenmiş Jambon

Mısırları süzdürün. Mısırın 3/4'ünü bir kaba koyun, soğan, et suyu, Şili biberi ve baharat ekleyin. Tereyağı ile unu kavurun, bunu da katın. Üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yakl. 5 dakika ve sonra 450 Watt gücünde yakl. 8 dakika pişirin.

Çorbayı püre haline getirin, bu arada kremayı ilave edin.

Kalan mısırları çorbaya katın.

Bir tabağın üzerine fırın kağıdını koyun, üstüne jambon parçalarını serin ve üstü açık 850 Watt gücünde yakl. 3 dakika kızartın.

Çorbayı yeniden ısıtın, jambonları üstüne ekleyin ve ikram edin.