



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR ÇORBASI

1 bardak akşamdan ıslatılıp süzölmüş mısır yarması (kırık mısır)  
1 bardak akşamdan ıslatılıp süzölmüş barbunya  
3 çorba kaşığı tereyağı  
6 veya 7 su bardağı et suyu  
200 gram ince küp şeklinde kuzu eti  
1 ince kıyılmış kuru soğan  
1 çorba kaşığı domates salçası  
Karabiber  
Tuz  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı pul biber

Öncelikle soğan yağda sotelenir. Etler de eklenip biraz pişirdikten sonra salçası ilave edilir. Üzerine barbunya, mısır yarması, et suyu ve tuzunu konur. Kaynayınca üzerinde köpük oluşursa alınır ve altı kısılıp istenen yumuşaklığa gelene kadar pişirilir. Servis yaparken üzerine tereyağıyla pul biberi soteleyip gezdirilir.

---