



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI PİLİÇ ÇORBASI

1 paket Banvit Izgara Tava Kuşbaşı
1 adet etli kırmızı biber
3 adet orta boy soğan (iri doğranmış)
250 gr kereviz (iri doğranmış)
250 gr pırasa (iri doğranmış)
125 gr pirinç
125 gr bulgur
60 gr susam
250 gr tane mısır
125 ml krema
Tuz (arzu edilen miktarda)
Beyaz biber (dövülmüş)

Ateş üzerinde kırmızı biberin her tarafını kızartın ve 15 dak. soğumaya bırakın. Çekirdeklerini ve üzerindeki kararmış kabukları temizleyip, uzunlamasına şeritler halinde kesip ayırın.

Etleri, soğan, kereviz, pırasa, pirinç, bulgur ve susam ile harmanlayın, malzemenin üzerine 5 cm. çıkacak kadar kaynar su ekleyin ve orta ısıda 20-25 dak. haşlayın.

Pişen etlerin ve sebzelerin yarısını ayırın ve robottan geçirerek püre kıvamına getirin.

Püre haline gelen malzemeyi kalan et ve sebzelere katıp karıştırın.

Çorbayı kısık ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp mısır, krema, tuz ve beyaz biberi ilave edin. Kaynatmadan sıcak tutun. Önceden hazırlanmış kırmızı biberlerle süsleyerek servis yapın.

