MISIR ÇORBASI

1 Kutu Tat Mısır Konserve
400 gr kemiksiz piliç göğsü
200 ml Sek süt
Tat Haşlanmış Nohut
150 ml Sek krema
100 gr Pastavilla linguine
1 adet tavuk bulyon
10 gr mısır unu
Karabiber
Tuz

Tavuk bulyonu 100 ml suda eritip tencereye piliç gçğüs, krema, karabiber ve tuz ekleyiniz.Kısık ateşte 20 dakika pişiriniz. 1 litre kaynar su ekleyip 5 dakika daha pişiriniz. Mısır ununu süte karıştırıp erimesini sağlayınız. Tat Mısır`ı süzünüz. Makarnaları bol tuzlu suda 8-9 dakika kadar diri kalacak şekilde haşlayınız.Haşlama suyu ile tencereye ekleyiniz. Sütlü mısır ununu ve mısırları da ekleyip birkaç dakika daha pişirerek ateşten alınız. Sıcak olarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:58101 • adı:Mısır Çorbası • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:06