



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYALI MISIR ÇORBASI (SAMSUN)

Anadolujet Magazin

- 1 kâse kuru mısır
- 1 kâse ayıklanmış taze barbunya
- 1 kâse yoğurt
- 3 orba kaşığı un
- 1 yumurta
- 2 ½ litre su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tane mısırları bir buçuk litre suda bir taşım kaynatıp, ateşini kapattıktan sonra, bir gece bekletin. Taze barbunyaları ayıklayıp, bir litre tuzlu suda yumuşayana dek haşlayın. Barbunyaları süzüp, yıkadıktan sonra mısırlara ilâve edip, kısık ateşte pişirmeye başlayın. Bir kâsedeki karıştırdığınız yoğurt, un ve yumurta terbiyesini, bir yandan karıştırarak çorbaya ekleyin. Bir tatlı kaşığı tuzu kattıktan sonra barbunya ve mısırlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.