BİBERLİ MISIR ÇORBASI

Malzemeler:
4 adet taze mısır
1 adet kırmızı et biberi
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı sıvı yağ
8 su bardağı tavuk suyu
8-10 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı tatlı biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon suyu
1 adet yumurta

Hazırlanışı:
Mısırlar haşlanır, kenarından bıçak yürüterek tanelenir. Tencereye un ve yağ konur. Unun kokusu gidene kadar kavrulur. Üzerine tohumları temizlenmiş, ince kıyılmış kırmızı et biberi eklenir, 5 dakika kavrulur. Daha sonra üzerine 1 su bardağı soğuk su konur, hızlı hareketlerle karıştırılır. (Unun topaklanmaması için.) Tavuk suyu katılır. Kaynama noktasına gelince mısır, toz kırmızı biber ve tuz ilave edilir. Karıştırarak bir taşım kaynatıldıktan sonra limon suyu-yumurta karışımı çorbaya akıtılır. Bir taşım daha kaynadıktan sonra ateşten alınır. Servis yapılacağı sırada üzerine ince kıyılmiş maydanoz serpilir.

© lezzetler.com tarif no:15184 • adı:Biberli Mısır Çorbası • gönderen:Sevgi38 • indirme tarihi:07.05.2024 - 14:20