



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CENNET ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı mısır unu
1 adet orta boy patates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 su bardağı tavuk suyu
4 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için;
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

İlk olarak derin bir tencerede tereyağını güzelce eritin.

Erimiş tereyağının üzerine mısır unu ilave edip 3 dakika boyunca karıştırın.

Mısır ununa soğan, patates ve sarımsağı ekleyip 5 dakika daha kavurun.

Ardından, sebzelerin üzerine tavuk suyu ve su ekleyin.

Sonra sebzeler yumuşayınca güzelce blenderdan geçirin.

Çorbanız biraz kaynadıktan sonra ayrı bir tavada kızdırdığınız sıvı yağın üzerine toz kırmızı biber ekleyin ve çorbayı servis ederken üzerine ilave edin.

