



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CENNET ÇORBASI

1 adet patates  
1 adet kuru soğan  
3 yemek kaşığı mısır unu  
2 yemek kaşığı tereyağı  
5 su bardağı sıcak su  
2 su bardağı tavuk suyu  
2 diş sarımsak  
Karabiber  
Tuz  
Üzeri için:  
Toz biber  
Sıvı yağ

Tereyağını tencereye alıp eritin.

Yağ eriyince mısır ununu ekleyin ve birkaç dakika kavurun.

Patates ve soğanı iri iri doğrayın ve tencereye ilave edip kavurmaya devam edin.

Sebzeler kavurulunca rendelenmiş sarımsak, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın.

Daha sonra sıcak suyu ve tavuk suyunu ilave edin ve orta ateşte ara ara karıştırın.

Çorba pişince blender'dan geçirin ve tekrar ocağa alıp birkaç dakika daha pişirin.

En son üzeri için sıvıyağı ve toz biberi kızdırın.

Çorbanız hazır olunca kaseler paylaşdırın ve üzerine toz biberli karışımı ekleyip servis edin.