



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA JAMBONLU MISIR ÇORBASI

Çorba:

500 g mısır (konserve), süzölmüş

70 ml krema

630 ml sebzeli et suyu

Karabiber

Tuz

Kişniş dalları

Süsleme için:

4 dilim (dana) jambon

Kişniş yaprakları

Tüm çorba malzemelerini SoupMaker'a koyun.

Kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.

Bu arada jambonu hazırlayın. Kuru bir kızartma tavasında jambon dilimlerini kızartın. Tavadan alın ve kağıt havlu üzerinde süzdürün.

Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı kaselere boşaltın.

Çorbanın üzerine jambon dilimi parçalarıyla kişniş yapraklarını ekleyin ve tat vermek için karabiber serpin.

Not: Bu çorba için taze mısır da kullanabilirsiniz. 6-8 koçandan mısır tanelerini çıkarın. 1 çay kaşığı kırmızı biber salçası ekleyerek tatlandırın.

