



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MISIR ÇORBASI

<https://www.bosch-home.com/tr>

1 su bardağı mısır
1 su bardağı barbunya
2 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, nane, kekik

1-Barbunya ve mısırı akşamdan ayrı ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün süzüp bir tencereye alın ve üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ekleyin.
2-Çorba kıvamında pişinceye kadar kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Tuz serpip karıştırın.
3-Soğanları soyup kıyın. Tereyağını bir tavada eritin. Soğan ve naneyi ekleyip kavurun.
4-Çorbayı servis kâselerine paylaşın. Üzerine tereyağlı sosu gezdirin. Kekik serpip sıcak olarak servis yapın.
