



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ YOĞURTLU MISIR ÇORBASI

<https://www.colyakankara.org.tr>

4 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı konserve mısır
1 tepeleme yemek kaşığı tereyağı
1 tepeleme yemek kaşığı pirinç unu
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
İnce kıyılmış maydanoz (bir avuç dolusu)
Tuz
Karabiber
Nane

Sıcak suya mısır ve tereyağını alıp 5 dakika kaynatın.

Pirinç unu, yumurta ve yoğurdu iyice karıştırın. Çorbanın suyundan birkaç kepçe alıp bu karışıma ekleyin ve karıştırın. Sonra yoğurtlu karışımı çorbaya yavaş yavaş ve karıştırarak ekleyin.

Ara sıra karıştırarak 10-12 dakika kaynatın.

Ateşten alınca maydanoz, tuz ve baharatları ekleyin.