



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU MISIR ÇORBASI

1 ay bardağı yarma
1 ay bardağı konserve mısır
1-2 adet havuç
1 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
Sıvıyağ
Nane
Tuz

1 ay bardağı yarmayı, 5 su bardağı suyla haşlayın.
Haşlanan yarmanın ağızını kapayın.
Kabarması için bekletin.
Tencereye biraz sıvıyağ koyun.
Küçük küçük doğradığınız havuçları ekleyip, kavurun.
Pişen yarmayı, suyu ile birlikte havuçların üzerine alın.
Kaynayınca, mısırı da ekleyin.
Suyu az ise, 1 su bardağı sıcak su ekleyin.
Bu şekilde orta ateşte pişirin.
Ayrı bir kapta yoğurt, yumurta ve unu çırpma teli ile tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın.
Yoğurtlu karışımı, çorbaya azar azar ilave edin.
Dökerken, çorbayı sürekli karıştırın.
Kaynayana kadar karıştırmaya devam edin.
orbanız kaynayınca, ocağın altını kısın.
5 dakika kısık ateşte pişirin.
Küçük bir tavaya sıvıyağ koyun ve ısıtın.
1-2 tatlı kaşığı nane ekleyin.
Naneleri yakmadan ocaktan alın ve çorbanın üzerine dökün.
Çorbanın tuzunu da en son ekleyin.
Sıcak olarak kaselere alıp, servis edebilirsiniz.



