



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAVUÇLU MISIR ÇORBASI

Ayşe Tüter

1 su bardağı haşlanmış havuç  
1 patates  
2 domates  
1 yeşil biber  
2 havuç  
2 kaşık tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber  
1 kırmızı, etli biber  
2 diş sarımsak  
1 et su tablet

Tencereye 1 kaşık yağ, havuç, sarımsak soteleyip içine kırmızı, etli yeşil biber doğrayın. Havuç rendesi, domates, patates rendesi, mısır rendesi ilave edin. 5 dk. soteleyin ve 5 su bardağı su koyarak 20 dakika pişirin. Robottan geçirin, kalan mısırı içine koyun. Kalan yağı bir tavada haşladıktan sonra içine kırmızı biber koyun ve çorbanın üzerine gezdirin.

---