



## KATIKLI MISIR ÇORBASI (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 su bardağı beyaz mısır (dövülmüş)  
3 su bardağı yoğurt  
1 diş sarımsak  
Tuz

Beyaz mısır yarma patlatır gibi patlatılır Mısırlar soğuduktan sonra içine yoğurt, tuz ve dövülmüş sarımsak konularak karıştırılır. Suyu az olursa koyu ayran kıvamına gelene kadar su eklenir. Hazırlanan çorbalar kaselere alınarak isteğe göre üzerine nane serpilerek servis yapılır.

