



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEÇİ PEYNİRLİ MISIR ÇORBASI

500 gr mısır  
100 gr keçi peyniri  
1/2 soğan  
1 tatlı kaşığı un  
1/2 su  
10 gr krema  
Bir miktar tuz ve karabiber  
1 adet Knorr Tablet Tavuk Bulyon

### Hazırlanışı

Soğanları küp doğrayıp zeytinyağında soteleyin. Tane mısırları ilave ederek kavurmaya devam edin. Un, su ve krema ilave edin. Keçi peyniri, tuz, karabiber bulyonu da ekleyip 5 dk daha kaynatıp servis edin.