



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DOMATESLİ MISIR ÇORBASI

2 bardak buharda pişmiş hazır mısır tanesi
8 bardak et suyu
2 kaşık yağ
2 baş soğan
3 büyükçe domates
3 adet yeşil biber

Bir kapta soğan yağda kavrulurken, domatesi ayıklayarak içine konur ve salça oluncaya kadar pişirilir. Salçanın içine hazır buharda pişmiş mısır, çok az suyu ile beraber konduktan sonra bir iki kez karıştırılır. Buna 8 bardak et suyu, yeşil biberler ve biraz tuz ilâve etmeli, yarım saat pişirdikten sonra sofraya getirmelidir.