



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MISIR ÇORBASI

Malzeme

- 500 g dondurulmuş mısır veya 1 büyük kutu konserve mısır
- 3 çorba kaşığı Sana
- 1 küçük soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 4 su bardağı süt
- 2 su bardağı su, et suyu veya tavuk suyu (et suyu kullandığınızda yağı 2 kaşığa indirin.)
- 5-6 dal maydanoz
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Soğanı ince yarım halka şeklinde doğrayın. Mısırları yıkayıp süzün, yarısını püre haline getirin.(Robotta çekebilirsiniz)

Bir tencerede Sana yağın eritin, soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Sonra unu ilave edin ve kısık ateşte un kokusu gidene kadar kavurun. Püre haline getirdiğiniz mısırı tencereye ekleyin ve devamlı karıştırarak kısık ateşte 2 dakika pişirin.

Soğuk suyu ve sütü tencereye ekleyin iyice karıştırın. Kaynadıktan sonra kalan tane mısırları, tuz ve karabiberi ilave edin.

10 dakika kısık ateşte kaynattıktan sonra, servis kâselerine alın. Üzerlerini kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

[ML® Mısır Çorbası için tıklayın](#)