



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORKOTA ÇORBASI

Malzeme

- 100 g beyaz lahana
- 4 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 2 su bardağı mısır yarması
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 2 su bardağı süt
- 6 su bardağı su
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- ½ demet dereotu
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Mısır yarmasını mikser ile ufaladıktan sonra bol suda haşlayın.
2. Dereotunu ayıklayıp kıyın.
3. Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine kıyılmış beyaz lahanaları ilave edip kavurun. Beyaz lahanalar sönünce içine mısır unu koyup kavurmaya devam edin.
4. Daha sonra içine haşlanmış mısır yarmasını, suyu, sütü, tuz ve karabiber ve kuru naneyi koyup orta ateşte bir taşım pişirin.
5. Çorba kaynarken küçük bir kâseye yoğurdu ve Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi koyup çatal yardımı ile çırpın.
6. Çorbayı ateşten indirirmeden önce içine karıştırarak Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli terbiyeyi ilave edin.
7. Biberli Korkota çorbasını bir taşım kaynattıktan sonra servis tabağına alıp üzerine Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme sürdüğünüz mısır ekmeği ile servis edin.