



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ MISIR ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet orta boy soğan, kıyılmış
- 1 adet orta boy patates, kabukları soyulmuş, küp şeklinde doğranmış
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 2 su bardağı mısır
- 2 su bardağı kaynar su
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 4 çorba kaşığı soğuk su
- Üzerine:
- 2 çorba kaşığı maydanoz kıyılmış

Tencerede soğanları zeytinyağında 5 dakika kavurun. Patatesi ve yarım bardak tavuk suyunu ilave ederek 10 dakika pişirin. Mısır, kaynar su ve kalan tavuk suyunu ekleyip orta ateşte 15 dakika pişirin. Soğuk suyla karıştırdığınız mısır nişastasını ekleyip kısık ateşte çorba koyu kıvama gelene kadar pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Servis edin.

