



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MISIR ÇORBASI

1 kase konserve mısır
5 su bardağı su veya tavuk suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 paket krema
Tuz
Üzeri için;
1 yemek kaşığı tereyağı
Pul biber

Bir tencerede tereyağını eritin.
Unu da ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.
Ardından suyunu ekleyip karıştırarak kaynatın.
Çorbanız kaynayınca mısırı da tencereye ilave edip birkaç dakika karıştırın.
Son olarak tuz ve kremayı ekleyip kaynatın.
Bir tavada tereyağını eritin ve pul biberi de ekleyip güzelce kızdırın.
Daha sonra tencereye ilave edip ocaktan alın.

