



KURU FASULYELİ MISIR ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

½ kg mısır yarması veya unu
½ su bardağı kuru fasulye
250 g kuşbaşı kemikli et
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz

Kuru fasulye bir gece önceden ıslatılır.
Ayrı bir tencerede kemikli et suyla birlikte pişmeye bırakılır.
Et yumuşayınca üzerine mısır yarması ve fasulye ilave edilir.
Sürekli karıştırmak suretiyle kaynaması sağlanır.
Hepsi birlikte yumuşayınca kadar pişirilir.
Suyu çektikçe gerek olursa sıcak su ilavesi yapılır.
Ateşten almaya yakın tuzu ve biberi ilave edilir.

Not: Bulgur çorbası gibi de yapılır. Ancak bulgur yerine kırılmış mısır kullanılır. Bazı yörelerde süzme yoğurtla yapılan şekli ayrıntılı çorba olarak adlandırılır. Kırılmış mısırla ve ayrıntılı hazırlanmış olan çeşidi, Karadeniz'in bazı yörelerinde "korkota çorbası" olarak adlandırılmaktadır. Kırılmış mısıra korkota denir.



