



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LİMONLU MISIR ÇORBASI

6 kişilik

2 çorba kaşığı un

3 çorba kaşığı tereyağı

5 su bardağı su

Yarım çay bardağından biraz fazla şehriye

1 küçük kutu mısır konservesi

2 adet limon

3 Tuz

1 Unu, tereyağı ile kavurun. Hafif pembeleştiğinde 5 su bardağı suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, kaynamaya bırakın.

2 Kaynayan suya yarım çay bardağından biraz fazla şehriyeyi ve suyunu süzdüğünüz mısırları ekleyin.

3 Bu arada limonlardan birinin kabuğunu rendeleyin; her iki limonun da suyunu sıkın. Şehriyelerin pişmesine yakın limon suyunu, rendelenmiş limon kabuğunu ve tuzu ekleyip, 1-2 dakika daha kaynatın. Bekletmeden servis yapın.
