



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI MISIR ÇORBASI

1 kutu Tat Mısır Konserve
400 gr Kemiksiz Piliç Göğsü
200 ml Sek Süt
150 ml Sek Krema
100 gr Pastavilla Linguine
1 adet tavuk bulyon
10 gr mısır unu
Karabiber
Tuz

Tavuk bulyonu 100 ml suda eritip tencereye piliç göğsü, krema, karabiber ve tuz ekleyiniz. Kısık ateşte 20 dakika pişiriniz. 1 litre kaynar su ekleyip 5 dakika daha pişiriniz. Mısır ununu süte karıştırıp erimesini sağlayınız. Tat Mısır'ı süzünüz. Makarnaları bol tuzlu suda 8-9 dakika kadar diri kalacak şekilde haşlayınız. Haşlama suyu ile tencereye ekleyiniz. Sütlü mısır ununu ve mısırları da ekleyip birkaç dakika daha pişirerek ateşten alınız sıcak olarak servis yapınız.