



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI (ÇİN)

1 tatlı kaşığı mısır unu
4 çorba kaşığı süt
yumurta akı
60gr dilimlenmiş jambon
2 tavuk suyu tableti
3 bardak kaynar su
300gr tanelenmiş mısır
tuz
maydanoz

mısır unu süt ile karıştırılır. jambonları küçük küçük doğrayıp hafifçe kızartın. eriteceğiniz tavuk suyu ile mısırları bir kaba koyup kaynatın. kaynamaya başlayınca ateşten alın. içine süt ile karıştırılmış unu ilave edin. devamlı karıştırarak 3 dk kaynatın. tuzunu katarak 2 dk kadar soğumaya bırakın. çorbayı devamlı karıştırırken yumurta akını ilave edin. üzerine maydanozu serpererek servis yapın.

[ML® Mısır Çorbası için tıklayın](#)
