



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MISIR ÇORBASI (GİRESUN)

Hüsne Demirel - Sibel Ayyıldız

Un, tereyağ ve sıvı yağla birlikte yaklaşık 5-6 dakika kavrulur. Kavrulan una süt ve su eklenir. Kaynayana kadar karıştırılır kaynayınca mısır da ilave edilir. Ardından et bulyon ve tuz da eklenerek 10 dakika kadar daha kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Ayrı bir tavada tereyağı eritilir ve pul biber de eklenerek sos elde edilir. Elde edilen sos çorbaya katılarak servis edilir.

---