



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI (GİRESUN)

Malzemeler:

1 su bardağı mısır bulguru
1 su bardağı kurufasulye
2 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, nane, kekik

Yapılışı:

Kurufasulye ve mısır bulgurunu akşamdan ayrı ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün süzüp bir tencereye alın ve üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ekleyin. Çorba kıvamında pişinceye kadar kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Tuz serpip karıştırın.

Soğanları soyup kıyın. Tereyağını bir tavada eritin. Soğan ve naneyi ekleyip kavurun.

Çorbayı servis kâselerine paylaşın. Üzerine tereyağlı sosu gezdirin. Kekik serpip sıcak olarak servis yapın.

Not: Çorbayı yaparken su yerine süt kullanırsanız çok lezzetli oluyor. ben denedim size de tavsiye ederim.

[ML® Mısır Çorbası için tıklayın](#)