



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIR ÇORBASI (ORDU)

Ordu Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Yapılışı:

Akşamdan suya bırakılan kırık mısır ve fasulye, sabahleyin haşlanır. Bir tencereye su konularak kaynatılır. Hazırlanan malzemeler kaynayan suya katılır. Piştikten sonra dinlemeye bırakılır. Ayrı bir kapta hazırlanan ayranın içine pişmiş kırma ve fasulye karışımı konulur. Servis yapılacağı sırada yağ eritilerek yemeğin üzerine dökülür. Nane ve tuz ilave edilir.

[ML® Mısır Çorbası için tıklayın](#)