



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 Su Bardağı Dövük Mısır
1 Çay Bardağı Dondurulmuş Mısır
Yeteri kadar su
Tuz
2 Komposto Kasesi Yogurt
1,5 Tatlı Kaşığı Un
Üzeri için:
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
Yeteri Kadar Nane

Bir gece önceden mısırı kaynar suda yarım saat pişirin. Aynı suyun içerisinde bekletin. Ertesi gün 2 saate yakın iyice yumuşayana kadar pişirin. Yoğurt ve unu çırpıp içine ilave edin. Yağı kızdırıp üzerine gezdirin. Nane ile süsleyerek servise sunun.

