



MISIR ÇORBASI

500 gr dondurulmuş mısır
2 yemek kaşığı zeytinyağı
15 gr tereyağı
1 soğan
2 yemek kaşığı un
3 su bardağı süt
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Mısırları tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin ve iyice yumuşayana kadar pişirin. Yarısını blenderdan geçirerek püre haline getirin. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Un ilave ederek rengi hafif dönünceye dek kavurun. Mısır püresini ekleyip 3 dk pişirin. Karıştırırken az az suyu ve sütü ekleyin. Kaynamaya başlayınca tereyağı, tane mısırlar. Tuz ve karabiberi ilave edip 10 dk kaynatın.

