MISIR ÇORBASI

2,5 su bardağı haşlanmış mısır
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 su bardağı sebze suyu
1 su bardağı taze kaşar rendesi
3 dal maydanoz
3 yemek kaşığı hazır çiğ krema
1 tatlı kaşığı kimyon
2 adet patates
2 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Süslemek için:
Taze soğanın yeşil yaprakları

Bir tencereye sıvı yağı alın, incecik kıydığınız kuru soğanı yağda sararıncaya dek çevirin. Dövdüğünüz sarımsağı da katıp, kimyon serpin. 3-4 dakika daha pişirin. Sebze suyunu ekleyin.
Patatesleri soyup, yıkayın ve küp küp doğrayın. Çorba kaynayınca patatesleri katın. 10 dakika daha kısık ateşte pişirin.
Mısırı önceden haşlayın. (Konserve mısır da kullanabilirsiniz.) Mısırları katıp, 10 dakika daha pişirin. Peynir, tuz, karabiber ve kremayı ekleyin. Peynir eriyince çorbayı ateşten alın. Taze soğanın yeşil yapraklarıyla üzerini süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:141449 • adı:Mısır Çorbası • gönderen:hacercorum • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:48