



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

500 g dondurulmuş mısır
2 yemek kaşığı tereyağı
1 kuru soğan
2 yemek kaşığı un
8 ay bardağı süt
4 ay bardağı tavuk suyu
5-6 dal frenk maydanozu

Mısırın yarısını ayırıp ezerek pre haline getirin. Diğeri yarısını bir kenarda bekletin. Derin bir tencerede tereyağını eritin. Soğanları piyazlık doğrayıp ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Unu ilave edip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin. Ezdiğiniz mısırları tencereye ekleyip karıştırın.üzerine sütü ve tavuk suyunu ilave ederek karıştırmaya devam edin. orba kaynamaya başladığında ayırmış olduğunuz tane mısırları da ekleyin ve birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın. zerine ince kıyılmış frenk maydanozu serperek servis yapın.

