MISIR ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
2 su bardağı su (et suyu veya tavuk suyu da olur)
1 kutu konserve mısır
Tuz
Üzerine Sos İçin:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber, nane

Tereyağını ve sıvıyağı kızdırıp unu yaklaşık 5-6 dakika kavrun. Bu aşamada unun yanmaması için sürekli karıştırılması gerekir.
Kavrulan una süt ve suyu ekleyin, kaynayana kadar karıştırın.
Çorba kaynayınca konserve mısır ya da yazdan dondurucuda sakladığınız süt mısırları ilave edin.
Bir yandan karıştırarak, diğer yandan tuzu ekleyin ve 10 dakika kadar daha kısık ateşte kaynamaya bırakın.
Üzeri için bir tavada tereyağı eritin.
Pul biberi ve naneyi de ekleyerek kızdırın.
Hazırlanan sosu çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:161611 • adı:Mısır Çorbası • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:11.05.2024 - 09:53