



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI

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

2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
5 su bardağı sebze suyu (veya normal su)
5 adet mısır (büyük boy)
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/4 demet maydanoz

Mısırları dik tutarak, keskin bir bıçakla yukardan aşağıya doğru keserek tanelerini koçanından ayırın. Bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını ekleyerek orta ateşte eritmeye başlayın. Üzerine küçük küpler halinde doğranmış soğanları ekleyin ve pembeleşinceye dek kavurun. Suyu, mısır tanelerini, koçanları, tuzu ve karabiberi ekleyin. Orta ateşte pişirerek kaynamaya bırakın. Kaynayan çorbanın altını kısıp, kapağını kapatarak yaklaşık 15 dakika, mısırlar yumuşayana dek pişirin. Mısır koçanlarını tencereden çıkarın. Kalan malzemeyi bir el blenderıyla pürüzsüz bir kıvama gelene dek çekin. 10 dakika daha pişirdikten sonra, doğranmış maydanozları da ilave ederek servis edin.

