



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MISIR ÇORBASI

2 su bardağı haşlanmış mısır (konserve mısır da kullanabilirsiniz)

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı un

4 su bardağı tavuk suyu (veya su)

1 su bardağı süt

Tuz ve karabiber

Üzeri için: İnce kıyılmış maydanoz veya pul biber (isteğe bağlı)

Tencereye tereyağını alın ve eritin. Üzerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar, hafifçe kavurun. Bu adım, çorbanın kıvamını verecek.

Kavrulan unun üzerine tavuk suyunu (veya suyu) azar azar ekleyerek karıştırın. Bu aşamada çırpıcı kullanarak topaklanmayı önleyebilirsiniz.

Haşlanmış mısırları tencereye ilave edin. Çorbanın lezzetini artırmak için mısırların bir kısmını blenderdan geçirip ekleyebilirsiniz; bu, daha kremsi bir doku elde etmenizi sağlar.

Sütü ekleyerek çorbanızı karıştırın. Orta ateşte, çorba koyulaşana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

