



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR ÇORBASI

### Malzeme

- 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı mısır
- 1 demet ıspanak
- 1 adet kuru sođan
- 1/2 demet dereotu
- 2 su bardađı süt
- 6 su bardađı su
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

1. Ispanakları haşlayıp suyunu sıktıktan sonra ince ince kıyın.
2. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
3. Dereotunu ayıklayıp kıyın.
4. Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinı kızdırıp içine piyazlık kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Sođanlar pembeleşince içine kıyılmış ıspanakları ve unu ilave edip unun kokusu çıkıncaya kadar kavurun.
6. Daha sonra içine suyu, sütü, tuz ve karabiberi ve kırmızı pul biberi koyup bir taşım orta ateşte çorbayı pişirin.
7. Mikser yardımıyla çorbayı pre haline getirin. En son olarak içine mısırları ilave edip bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı servis tabağına alıp kıyılmış dereotu ile süsleyin.
8. Mısır çorbasını sıcak sıcak yanında Kıtır börek ile servis yapın.