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 soğan
- ½ demet dereotu
- 2 su bardağı süt
- 6 su bardağı 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 margarini kızdırıp içine piyazlık kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Soğanlar 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 püre 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.

© lezzetler.com tarif no:28429 • adı:Mısır Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:19