



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

- 1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
- 1 soğan (doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
- 1 çarliston biber (ayıklanıp, doğranmış)
- 1 tatlı kırmızı biber (ayıklanıp, doğranmış)
- 1 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
- 350 g konserve tane mısır
- 2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı taze kişniş (kıyılmış)

Bir tencereye ayçiçek yağını ve tereyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanlar, sarımsaklar ve kimyonu (isteğe bağlı) ekleyip, 5 dakika karıştırarak pişirin. Çarliston biberleri ve tatlı kırmızı biberleri ekleyip, 2 dakika daha pişirdikten sonra, domatesler, tane mısırlar, tavuk suyu ve tuzu katın ve ateşi kısarak, 5 dakika pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, büyük bir çorba kâsesine aktarın ve kişnişi üstüne serpererek, bekletmeden servis yapın.