



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

MALZEME:

1 su bardağı mısır yarması
1/2 su bardağı barbunya fasulyesi
1 soğan
8 su bardağı su
500 gr. kemikli kuzu eti
4 çorba kaşığı katı yağ
1/2 çorba kaşığı domates salçası
tuz.

Mısır yarmasını ve barbunyaları 1 gece önceden ıslatın, ince kıyılmış soğanı, yağda pembeleştirin. Salçayı da katıp karıştırın. Etleri ekleyip, biraz renk alıncaya kadar kızartın. Kavrulmuş etlere mısır yarmasını ve barbunyayı da katın. Suyunu koyup tuzunu ayarlayın. Bir taşım kaynatıp, köpüğünü alın. Ateşi kısıp, yaklaşık 45 dakika pişirin.