



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

Yonca Metin - Diyarbakır

Malzemeler:

500 g Feast Mısır
3 çay kaşığı margarin
3 çay kaşığı Feast Küp Soğan
2 çay kaşığı un
4 su bardağı süt
2 su bardağı tavuk suyu
5-6 dal maydanoz

Hazırlanışı:

Mısırların yarısını robotta püre haline getirin. Bir tencerede margarini eritin ve soğanı ekleyip, pembeleşene kadar kavurun. Sonra unu ilave edin ve kısık ateşte un kokusu gidene kadar kavurun. Püre haline getirdiğiniz mısırı tencereye ekleyin ve devamlı karıştırarak kısık ateşte 2 dakika pişirin. Soğuk suyu ve sütü tencereye ekleyin iyice karıştırın. Kaynadıktan sonra kalan tane mısırları, tuz ve karabiberi ilave edin. 10 dakika kısık ateşte kaynadıktan sonra, üzerine kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

[ML® Mısır Çorbası için tıklayın](#)