



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

500 gr dondurulmuş mısır veya 1 büyük kutu konserve mısır
3 Çorba kasığı margarin
1 Adet küçük soğan
2 Çorba kasığı un
4 Su bardağı süt
2 Su bardağı su, etsuyu veya tavuk suyu (et suyu kullandığınızda yağı 2 kasığa indirin.)
5-6 Dal maydanoz

Sogani ince yarım halka şeklinde doğrayın.
Mısırları yıkayıp süzün, yarısını robotta püre haline getirin.
Bir tencerede margarin 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.
Soguk suyu ve sütü tencereye ekleyin iyice karıştırın.
Kaynadıktan sonra kalan tane mısırları, tuz ve karabiberi ilave edin.
10 Dakika kısık ateşte kaynadıktan sonra, servis kaselerine alın.
Üzerlerini kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

[ML® Mısır Çorbası için tıklayın](#)

