



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR ÇORBASI

- 1 su bardağı Tukaş Mısır
- 5 su bardağı su
- 1 paket et bulyon
- 2 çorba kaşığı Tukaş Mısır Nişastası
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı köri
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- Üzeri için:
- 1 adet beyaz soğan
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ

Mısır nişastasını margarinle birlikte derin bir tencerede kavurun. Suyunu süzdüğünüz Tukaş Mısır, limon suyu, köri, et bulyon ve suyu tencereye ekleyin. Karıştırarak pişirin. Çorba kaynamaya başlayınca kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Diğer tarafta üzeri için soğanı halka halka doğrayın. Küçük bir tavada sıvıyağı ısıtıp halka soğanları karamelize olana kadar soteleyin. Çorbayı servis tabağına alıp, üzerini karamelize soğan halkaları ve kavrulmuş yerleştirip sıcak olarak servis yapın.

---