



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

Malzeme:

1 çay bardağı konserve mısır

1 /2 çay kaşığı Karabiber

5 su bardağı su

bir tencereye 5 bardak su, 1 tablet tavuk bulyon, bizim yayla çorbası konur. karıştırılarak orta dereceli ateşte 10 dakika kaynatılır. içine konserve mısırlar eklenir. 15 dakika kısık ateşte tekrar kaynatılır. bir tavadatereyağı veya teremyağ eritilir. içine nane ve karabiber konur. servis tabağına alınan çorbanın üzerine kızgın naneli yağ gezdirilir.