



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR ÇORBASI

1 Kutu Tat Mısır Konserve  
400 gr kemiksiz piliç göğsü  
200 ml Sek süt  
Tat Haşlanmış Nohut  
150 ml Sek krema  
100 gr Pastavilla linguine  
1 adet tavuk bulyon  
10 gr mısır unu  
Karabiber  
Tuz

Tavuk bulyonu 100 ml suda eritip tencereye piliç göğsü, krema, karabiber ve tuz ekleyiniz. Kısık ateşte 20 dakika pişiriniz. 1 litre kaynar su ekleyip 5 dakika daha pişiriniz. Mısır ununu süte karıştırıp erimesini sağlayınız. Tat Mısır'ı süzünüz. Makarnaları bol tuzlu suda 8-9 dakika kadar diri kalacak şekilde haşlayınız. Haşlama suyu ile tencereye ekleyiniz. Sütlü mısır ununu ve mısırları da ekleyip birkaç dakika daha pişirerek ateşten alınız. Sıcak olarak servis yapınız.

---