



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

Dilek zerdal

500 gr dondurulmuş mısır veya 1 kutu konserve mısır
3 orba kaşığı margarin
1 adet küçük soėan
2 orba kaşığı un
4 su bardaėı süt
2 su bardaėı su, etsuyu veya tavuk suyu
5-6 dal maydanoz

Soğanı ince yarım halka şeklinde doğrayın. Mısırları yıkayıp szn ve yarısını robotta pre haline getirin. Bir tencerede margarini eritin ve soğanı ekleyip, pembeleşene kadar kavurun. Sonra unu ilave edin ve kısık ateşte un kokusu gidene kadar kavurun. Pre haline getirdiğiniz mısırı tencereye ekleyin ve devamlı kaştırarak kısık ateşte 2 dakika pişirin. Soėuk suyu ve sütü tencereye ekleyin iyice karıştıran. Kaynadıktan sonra kalan tane mısırları, tuz ve karabiberi ilave edin 10 dakika kısık ateşte kaynatıp, servis kaselerine alın. Üzerlerine kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.