



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

2 su bardağı mısır tanesi
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
5 su bardağı et suyu
1 adet kırmızı biber
2 adet domates
1 çay bardağı süt

Tereyağını eritin. Üzerine unu koyup karıştırın, ince kıyılmış biberi, domatesi ekleyip suyu katın. Kaynayınca mısırları koyup 10 dakika haşlayın. Süt, tuz ve karabiber ekleyip sıcak sıcak için.