



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

2 koçan mısır
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı mısır unu
5 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Mısırların tanelerini bir bıçak yardımıyla sıyrarak çıkarın. Tereyağını eritin ve sütü katın. Kaynayınca mısır ununu ilave edip bir-iki dakika çırpın. Mısır tanelerini, tuz, karabiber ve suyu ekleyip kısık ateşte 20 dakika pişmeye bırakın. Üzerine tereyağında eritilmiş pul biber dökün.