



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

Malzemeler:

1 bardak yoğurt,
1 bardak mısır,
1 bardak buğday,
1 yumurta,
1 kâse tavuk eti,
2 kaşık tereyağı,
1 kaşık un,
tuz,
karabiber,
nane.

Hazırlanışı:

Önce mısırlar ve buğday haşlanır. Daha sonra tereyağı ile un kavrulur ve soğuk su ilave edilerek haşlanan buğday ve mısırla birleştirilir. Ayrı bir kâsede yoğurt ve yumurta çırpılarak üzerine biraz su eklenip karıştırılır. Hazırlanan karışım çorbanın içine boşaltılır ve kesilmesini önlemek için sürekli karıştırılır. Haşlanmış tavuk etleri doğranarak ilave edilir. Bir süre kaynadıktan sonra biber, limon ve nane eklenip karıştırılır.
