



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı kırmızıbiber
- 1 Çay Kaşığı nane
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 4 Bardak et suyu
- 1 Adet soğan
- 2 Bardak mısır
- 2 Bardak yoğurt

Bir gece önceden mısırı kaynar suda yarım saat pişirin. Aynı suyun içerisinde bekletin. Ertesi gün 2 saate yakın iyice yumuşayana kadar pişirin. Yoğurt ve unu çırpıp içine ilave edin. Sana margarini kızdırıp üzerine gezdirin. Nane ile süsleyerek servise sunun.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.01.2024