



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

45 Gr Sana Klasik
Yeterince tuz
3 ay Bardağı konserve tane mısır
1 Adet sođan
2 Adet tavuk suyu tableti
Yeterince karabiber
3 Dal fesleđen
8 Su Bardađı su
1 Su Bardađı krema

Soğanı temizleyip kıyın. Konserve mısırın suyunu süzün. 8 bardak suyu tencereye alıp kaynatın. Tavuk suyu tabletlerini ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Sođan ve mısırı ilave edin. 10 dakika pişirip blender'la ezin.çorbayı tekrar ocağa alın. Krema,yağ, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırarak 5 dakika pişirin. Kaselere alıp mısır taneleri ve fesleğen yapraklarıyla süsleyin.