



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Çay Kaşığı tuz
2 Çay Kaşığı nane
1 Su Bardağı kuru fasulye
1 Su Bardağı mısır bulguru
2 Adet soğan

Kurufasulye ve mısır bulgurunu akşamdan ayrı ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün süzüp bir tencereye alın ve üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ekleyin. Çorba kıvamında pişinceye kadar kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Tuz serpip karıştırın. Soğanları soyup kıyın. Yağını bir tavada eritin. Soğan ve naneyi ekleyip kavurun. Çorbayı servis kâselerine paylaşın. Üzerine yağlı sosu gezdirin.