



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MISIR ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Çay Kaşığı nane
2 Tutam tuz
1 Su Bardağı mısır
3 Çorba Kaşığı un
2 Su Bardağı su
2 Su Bardağı süt

Sana klasik bir tencerede eritin üzerine unu ilave edip hafif unso kokusu gidinceye kadar kavurun üzerine yavaş yavaş sütü ve suyu karıştırın biraz kıvam alıncaya kadar karıştır bir taşım kaynadıktan sonra üzerine haşlanmış mısır ekleyip tuz ve naneyide ekleyip çorba kıvamına gelinceye kadar pişirin üzerine taze nane ile servis yapın.
