



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı taze kekik
- 1 Su Bardağı tane mısır
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 1 Adet kırmızı dolmalık biber
- 1 Adet kereviz sapı
- 1 Adet defne yaprağı
- 1 Çay Bardağı süt
- 2 Adet kuru soğan
- 1 Adet patates
- 4 Su Bardağı su
- 1 Adet havuç
- 1 Tatlı Kaşığı tuz

Bir tencerede sana yağı eritilir. Doğranmış soğanlar kavrulur ve ardından doğranmış havuç ve kerevizler ilave edilir. 6 dakika pişirdikten sonra tane mısırlar ilave edilir. Süt ve defne yaprağı da eklendikten sonra karıştırılır. Doğranmış patates, kırmızı dolmalık biber, tuz, karabiber ve taze kekik de ilave edilir ve iyice karıştırıldıktan sonra su ilave edilir ve 30 dakika boyunca kaynatılır ve sıcak olarak servis yapılır.