



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI MISIR ÇORBASI

2 su bardağı haşlanmış mısır tanesi
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet pırasa
4 çorba kaşığı silme un
5 su bardağı su
2 adet kırmızı acı biber
2 adet domates
100 gr. krema
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber

Pırasanın beyaz kısımlarını doğrayıp tereyağında kavurun. Unu ilave edip kavurmaya devam edin. Suyu katın ve kaynadıktan sonra mısırı ekleyip 15 dakika pişirin. Doğranmış biber ve domatesi ilave edin ve biberler yumuşayana kadar pişirin. Üzerine krema, toz şeker, tuz ve karabiber ekleyip bir taşım kaynatın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.01.2024