MISIR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 Çay Kaşığı küp soğan
2 Su Bardağı tavuk suyu
2 Çay Kaşığı un
5 Dal maydonoz
4 Su Bardağı süt
500 gr mısır

Mısırların yarısını robotta püre haline getirin.Bir tencerede margarini eritin ve soğanı ekleyip, pembeleşene kadar kavurun. Sonra unu ilave edin ve kısık ateşte un kokusu gidene kadar kavurun.Püre haline getirdiğiniz mısırı tencereye ekleyin ve devamlı karıştırarak kısık ateşte 2 dakika pişirin. Soğuk suyu ve sütü tencereye ekleyin iyice karıştırın.Kaynadıktan sonra kalan tane mısırları, tuz ve karabiberi ilave edin. 10 dakika kısık ateşte kaynadıktan sonra, üzerine kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:80761 • adı:Mısır Çorbası • gönderen:cembiye • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:28