



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI

Necmiye Keleş

1/2 Kg. Öğütölmüş Mısır
100 Gr. Kuru Barbunya Fasulyesi
1 Adet Kuru Soğan
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Kase Yoğurt

Mısırı ve barbunya fasulyesini suya koyalım ve bu şekilde 5-6 saat bekletelim.

Şişen malzememizi geniş bir tencereye alalım. Tenceremizi yarısına kadar suyla dolduralım. Kısık ateşte pişmeye bırakalım.

Suyunu çektiğçe bir miktar daha su ilave edelim. Mısır ve fasulyeleri kontrol edelim, iyice yumuşayınca kadar bu işleme devam edelim. İyice piştiklerinde tuzumuzu ekleyelim.

Bu esnada kuru soğanımızı küçük küçük doğrayalım. Küçük bir tavaya tereyağını ve zeytinyağını koyalım.

Soğanımızı tavaya ekleyip kısık ateşte kavuralım.

Kavrulan soğanları, artık iyice pişmiş olan mısır ve fasulyelerin bulunduğu tencerenin içine atalım.

Çorbamız hazır. Servis yapmak için ılınmasını bekleyelim.

İlinmiş çorbamızı, kaselere dağıtalım. Her kaseinin içine bir kaşık yoğurt koyup öyle servis yapalım.