MISIR ÇORBASI

Necmiye Keleş

1/2 Kg. Öğütülmüş 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 çektikçe bir miktar daha su ilave edelim. Mısır ve fasulyeleri kontrol edelim, iyice yumuşayıncaya 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.
İlınmış çorbamızı, kaselere dağıtalım. Her kasenin içine bir kaşık yoğurt koyup öyle servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:82130 • adı:Mısır Çorbası • gönderen:Mutlu Mesut • indirme tarihi:19.05.2024 - 11:35