MISIR ÇORBASI (RİZE)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kâse kırık mısır
½ kâse fasulye
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvı yağ
300 gram yoğurt
100 gr kıyma

Akşam suya bırakılan kırık mısır ve fasulye ertesi gün haşlanır bir tencereye su konularak kaynatılır.
Hazırlanan malzemeler kaynayan suya atılır.
Piştikten sonra dinlenmeye bırakılır.
Ayrı bir kapta hazırlanan yoğurdun içine kavrulmuş kıyma ve fasulye karışımı konulur.
Servis yapılacağı sırada yağ eritilerek yemeğin üzerine dökülür.
Nane ve tuz eklenerek sıcak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145577 • adı:Mısır Çorbası (Rize) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:59