



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 kaptaki hazırlanan yoğurdun içine kavrulmuş kıyma ve fasulye karışımı konulur.

Servis yapılacağı sırada yağ eritilerek yemeğin üzerine dökülür.

Nane ve tuz eklenerek sıcak servis edilir.

