



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI (SAMSUN)

250 gr. mısır tanesi
1 su bardağı kuru fasulye
4 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı süt
Tuz

Bir gün önceden ıslatılmış kuru fasulyenin suyunu süzuyoruz. Fasulyelerle mısır tanelerini suda haşlıyoruz. Ardından tuz ilave ediyoruz. Ocaktan alıp üzerine çırpılmış yoğurt ve sütü, karıştırarak ekliyoruz. Son olarak bir tavada tereyağını kızdırıp çorbanın üzerine gezdiriyoruz.

Not: İsterseniz içine barbunya ilave edebilirsiniz. Karadeniz'in birçok yöresinde mısır çorbası barbunya ile birlikte pişirilir.

