



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI (SİNOP)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Çorbalık mısır
Barbunya fasulye (mısırdan daha az)
Yağ
Soğan
Kemikli et
Tuz

Çorbalık mısır ve barbunya bir akşam önce bir kaptaki soğuk suyla ıslatılır. Ertesi gün içine su ilave edilerek biraz haşlanması sağlanır. Daha sonra ayrı bir tencerede kavranan kemikli et haşlanan bu karışıma eklenir ve pişirmeye devam edilir. Ne et ne de mısır tam olarak pişmemelidir ki her ikisi bir araya gelince pişme olayı devam edebilsin. İyice piştikten sonra ayrı bir kaptaki iri doğranmış ve yağda hafifçe sarartılmış soğanlar tuz ile birlikte yemeğe ilave edilir. Biraz daha pişirilip altı kapatılır.

