



MISIR ÇORBASI (SİNOP)

THY Skylife

1 su bardağı mısır
1 su bardağı barbunya
1 adet kuru soğan
1500 ml sıcak su
500 gr kuşbaşı kuzu eti
4 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
Maydanoz

Önceden taze mısırı ve taze barbunyayı haşlayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Bir tencereye tereyağını koyup erittikten sonra soğanları ekleyin ve pembeleşinceye kadar soteleyin. Ardından salçayı ekleyip bir dakika karıştırın. Eti ekleyip biraz renk alıncaya kadar soteleyin. Etler renk değiştirdiğinde mısırı, barbunyayı ve kenarda beklettiğiniz sıcak suyu tencereye ekleyin. Kısık ateşte bir saat pişirin. Servis etmeden önce 15 dakika dinlendirin. Maydanoz ile süsleyin.

