



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ÇORBASI (SİNOP)

Anadolujet Magazin

1 bardak akşamdan ıslatılıp süzölmüş mısır yarması (kırık mısır)

1 su bardağı akşamdan ıslatılıp süzölmüş barbunya

3 çorba kaşığı tereyağı

6 veya 7 su bardağı et suyu

200 gram ince küp şeklinde kesilmiş kuzu eti

1 ince kıyılmış kuru soğan

1 çorba kaşığı domates salçası

Tuz

Karabiber.

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

Öncelikle soğan yağda sotelenir. Etlar de eklenip biraz pişirdikten sonra salçası ilave edilir. Üzerine barbunya, mısır yarması, et suyu ve tuzunu konur. Kaynayınca üzerinde köpük oluşursa alınır ve altı kısılıp istenen yumuşaklığa gelene kadar pişirilir. Servis yaparken üzerine tereyağıyla pul biberi soteleyip gezdirilir.