



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GÖÇE ÇORBASI (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Nişasta 40 gr.
Mısır 150 gr.
Fasulye 150 gr.
Tereyağı 30 gr.
Tuz 5 gr.
Karabiber 5 gr.
Su 1000 gr.
Salça 50 gr.
Soğan 100 gr.

Küp küp doğranmış soğanları salça ile birlikte tereyağında kavurunuz. Karışımın üzerine mısır ve fasulyeyi ekleyerek karıştırmaya devam ediniz. Bir kapta su ve nişastayı karıştırınız. Yemeğin üzerine dökerek, üzerine tuz ve karabiberi ekleyiniz ve 25 dakika karıştırarak pişiriniz. Tabaklara alarak servis ediniz.

