



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR NİŞASTALI MISIR ÇORBASI

3 adet taze mısır
1 ay bardağı mısır nişastası
2 su bardağı su
Yarım ay bardağı sıvıyağ
6 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Taze mısırın kenarında bıçak yürüterek tanelere ayrılır. Dödüklü tencereye atılır. Tavuk suyu ve tuz eklenir, kapak kapatılır. 20 dakika pişirilir. Sonra su ve nişasta eritilir. Çorbanın üzerine akıtılır. Tekrar ateşe konur ve karıştırarak bir taşım pişirilir.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 11.01.2024