MISIR NİŞASTALI MISIR ÇORBASI

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

Taze mısırın kenarında bıçak yürüterek tanelere ayrılır. Düdüklü 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 "gül" tarafından gönderildi. 11.01.2024

© lezzetler.com tarif no:135163 • adı:Mısır Nişastalı Mısır Çorbası • gönderen:anne eli • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:43