



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU ÇORBASI (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

3 Yemek Kaşığı Mısır Unu
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Adet Patates
1 Adet Kuru Soğan
2 Diş Sarımsak
Toz Kırmızı Biber
Karabiber
Tuz
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Litre Su

Tereyağı tencerede eritilir, üzerine mısır unu ilave edilerek kısık ateşte kavrulur, içine kuru soğan, sarımsak ve patates doğranır, ılık su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Patatesler pişince tuz ve karabiber eklenir, çorbanın daha akışkan olmasını sağlamak için blenderden geçirilir, zeytinyağı ve kırmızı toz biber bir kabin içine alınarak ocakta kavrulduktan sonra, çorbanın üzerine dökülerek sıcak olarak servis yapılır.

