



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı zerdeçal
Yarım su bardağı mısır unu
6 su bardağı tavuk suyu
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı limon suyu
Yarım tatlı kaşığı tuz

Tereyağını tencerede eritip içine zerdeçalı ve mısır ununu ekleyin ve 2-3 dakika kavurun.

Un kavrulunca üzerine yavaş yavaş tavuk suyunu ekleyin ve hızla karıştırın.

Sarımsakları rendeleyip çorbaya ekleyin ve karıştırın.

Altını kısıtığınız çorbayı arada karıştırarak kaynayana kadar pişirin.

Kıvamı koyulaşan çorbaya limon suyu ve tuzu ilave edin.

Kaselere bölüştürdüğünüz çorbanın üzerine dilerseniz haşlanmış mısır taneleri serpebilirsiniz.

