



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNU ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı mısır unu
- 2 diş sarımsak
- 1 kase tavuk eti
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Tereyağını tencerede eritin.

Ardından mısır ununu ilave edip karıştırarak kavuralım.

Bu arada tavuk suyunu azar azar diğer yandan da karıştırarak ilave edin.

Üzerine ezilmiş sarımsağı ve ılık suyu da ilave ettikten sonra ara ara karıştırarak kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra haşlanmış ve didiklenmiş tavuk etini ilave edin.

Tuzunu da ekledikten sonra birkaç dakika daha kaynatıp ocağın altını kapatın.

Üzerine tereyağı ve toz kırmızı biberle tavada sos hazırlayıp çorbanın üzerine dökerek servis edin.

