



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIR UNU ÇORBASI

- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 5 su bardağı su
- 6 yemek kaşığı dolusu mısır unu
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber
- 2 çay kaşığı kuru nane
- ÜZERİ İÇİN:
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Kuru soğanları ayıklayıp yıkadıktan sonra, sıvıyağ ile birlikte orta boy bir tencereye aktarın. Orta ısı ateşte tahta bir kaşıkla karıştırarak 4-5 dakika kadar kavurun. Üzerine 5 su bardağı suyu koyup tuz, karabiber ve kuru naneyi ekleyin. Çorbanın suyu kaynamaya başlayınca, ayrı bir kâsedede karıştırdığınız 1 su bardağı su ve mısır ununu kaynayan suya, azar azar ve karıştırarak ilave edin. Çorbayı koyu ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırarak kaynatın. Koyulaşan çorbayı 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Diğer taraftan, tereyağını küçük bir tavada eritip üzerine toz kırmızıbiberi ekleyin. Orta ısı ateşte, yağ kaynamaya başlayınca kadar pişirip ocaktan alın. Kızgın yağı çorbanın üzerine gezdirip çorbayı sıcak sıcak servise sunun.