



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNU ÇORBASI

4 çorba kaşığı mısır unu
1 kaşık buğday unu
10 bardak et veya tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 domates
1/4 küçük paket margarin

Bir yağlıca tavuk 4 litre kadar suda iyice haşlanır. Arzu edilirse bu haşlama sırasında suya kereviz ve maydanoz kökü, 1 - 2 adet bütün soğan, bir iki karanfil ilave edilir. Haşlandıktan sonra tavuk alınarak suyu süzülür ve bu su ayrı bir tencerede kaynatılırken içine bir miktar suda ezilmiş mısır unu irmik karıştırılarak ilave edilir ve tahta kaşık ile aynı istikamette olmak üzere karıştırarak pişirilir. Koyu zeytinyağı kıvamına gelince takriben 45 dakika sonra ateşten alınıp kaselere tevzi edilir ve üzerinde içinde kabuğu ve çekirdekleri çıkarılarak kavrulmuş olan domatesli yağ gezdirilir.

NOT: Eğer tavuk suyu alındığı sırada tuz atılmış ise ayrıca tuz atmaya lüzum yoktur.