



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI DOMATES ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Baş soğan
- 250 gr mısır konservesi
- 1 Tutam tuz
- 3 Su Bardağı su
- 3 Çorba Kaşığı domates püresi
- 2 Adet sivri biber
- 3 Diş sarımsak

Bir tencerede sana klasik margarin eritilir. Üzerine ince kıyılmış soğan ve sarımsak konularak kavrulur. Sivri biberler incecik doğranıp eklenir. Domates püresi eklenip 5 dakika pişirilir. 3 bardak su, tuz ve mısır taneleri eklenip 10 dakika daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.