



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI PATATESLİ KOLAY ÇORBA

3 çorba kaşığı Sana
1 küçük soğan
1 tane Orta boy patates
2 çorba kaşığı un
4 su bardağı süt
2 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
5-6 dal maydanoz
Tuz karabiber

Soğanı ince yarım halka şeklinde doğrayın. Mısırları yıkayıp süzün, yarısını püre haline getirin.(Robotta çekebilirsiniz)Bir tencerede Sana yağın eritin, soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Sonra unu ilave edin ve kısık ateşte un kokusu gidene kadar kavurun. Püre haline getirdiğiniz mısır ve patatesleri tencereye ekleyin ve devamlı karıştırarak kısık ateşte 10 dakika pişirin.Soğuk suyu ve sütü tencereye ekleyin iyice karıştırın. Kaynadıktan sonra kalan tane mısırları, tuz ve karabiberi ilave edin.10 dakika kısık ateşte kaynattıktan sonra, servis kâselerine alın. Üzerlerini kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.