MISIRLI YARMA ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Yarma 1 su bardağı 200 gr
Konserve mısır 1/2 su bardağı 100 gr
Yarım tavuk göğsü
Su aldığı kadar
Yoğurt 2 yemek kaşığı 30 gr
Un 1 yemek kaşığı 15 gram
1 yumurta sarısı 20 gram
Tuz
Sebze çeşnisi 1 yemek kaşığı

Yarmayı geceden ıslatın ertesigün tencereye koyduğunuz suda yarmaları 30 dakika haşlayın.
Yarmaların yumuşayıp piştiğini anlayınca konserve mısırları ekleyin.
Yarım tavuk göğsünü tuz koyduğunuz suda haşlayın haşlandıktan sonra küçük parçalara ayırın.
Tavuğu kendi suyuyla birlikte yarma ve mısır tenceresine ekleyin sonra tuz ve sebze çeşnisini ekleyin.
10 dakika beraber pişirin. Yoğurt, un ve yumurta sarısını ayrı bir kapta çırpın. Kaynayan sudan birkaç kaşık alarak bu karışıma ekleyerek temperleyin.
Daha sonra tencerenin içine hepsini alın ve 10 dakika pişirin.
Son olarak yarım limon sıkıp 1 dakka daha kaynatıp altını kapatın.
Üzeri için; tavada tereyağını eritin toz kırmızı biber naneyi tereyağında kavurun. Servis ederken üzerine ekleyin.

© lezzetler.com tarif no:139987 • adı:Mısırlı Yarma Çorbası • gönderen:amele • indirme tarihi:02.05.2025 - 19:44