



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MISIR ÇORBASI

2 çorba kasığı sivi yağ
2 adet doğranmış soğan
1 tatlı kasığı kimyon
4 su bardağı tavuk suyu
2 adet orta boy patates (soyulmuş ve küçük küçük doğranmış)
1 su bardağı haşlanmış ve püre haline getirilmiş mısır
2 su bardağı haşlanmış mısır
1/4 su bardağı ince kıyılmış maydanoz
1 su bardağı rendelenmiş çedar peyniri
1/4 su bardağı krema (arzuya göre)
Tuz, karabiber

Kalın tabanlı bir tencerede yağı ısıtın. Soğanı ekleyip harlı ateşte rengi değişene kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Dövmüş sarımsak ve kimyonu ekleyip karıştırarak 1 dakika pişirin. Tavuk suyunu ekleyip kaynatın. Patatesi ekleyip ateşi kısın. Kapagını kapatmadan 10 dakika pişirin. Püre haline getirdiğiniz mısırı, haşlanmış mısır tanelerini ve maydanozu ekleyin. Kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra 10 dakika harlı ateşte pişirin. Peyniri, tuz, karabiber ve kremayı ekleyin. Peynir eriyinceye kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 28.08.2014