



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK MISIR ÇORBASI

5-6 yemek kaşığı mısır
2 adet salatalık
4-5 yemek kaşığı bulgur
1,5 su bardağı yoğurt
3-4 tutam dereotu
3-4 tutam taze nane
1,5 su bardağı su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir tutam tuz

Derin tencereye aldığınız mısırı yumuşayana kadar suda haşlayın.
Başka bir kaba bulgurunuzu alın ve onu da yumuşayınca dek haşlayın.
Salatalığı küçük küpler halinde doğrayın ve dereotunu, naneyi birlikte ince ince kıyın.
Bir kapta yoğurdu güzelce çırpın. Yoğurdun üzerine suyu ve tuzu ekleyip karıştırın.
Tenceredeki mısır ve bulgurunuz haşlanınca suyunu süzün ve bir kaba ikisini beraber koyun.
Hazırladığınız diğer malzemeleri, salatalıkları, naneyi ve dereotunu da ekledikten sonra yoğurt karışımını da ilave edin.
Zeytinyağını ekledikten sonra güzelce karıştırın.

