



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU MISIR ÇORBASI

1 bardak mısır tanesi (haşlanmış)
2 kaşık salça
1 adet iri soğan
1 adet sivri biber
Yarım bardak mısırözü yağı
1 bardak yoğurt
2 kaşık un
Biraz kuru nane
Arzuya göre baharat
5 bardak et suyu

Soğanları ve biberleri yağda kavurun, et suyunu ilave edip biraz kaynattıktan sonra altını kısın. Un, yoğurt ve naneyi karıştırıp biraz sulandırın ve kaynayan et suyuna ilave edin. Mısırları da ilave ettikten sonra biraz kaynatın. 2 kaşık salçayı soğuk çorbaya ilave ettikten sonra bir taşım kaynatıp söndürün.