



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU MISIR ÇORBASI

Eyüp Sevinç

2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
½ kantal sucuk
½ su bardağı haşlanmış mısır
1 adet kırmızı Arnavut biberi
½ su bardağı haşlanmış barbunya fasulye
Kimyon
Kırmızı pul biber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2,5 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

İnce kıyılmış kuru soğan, sarımsak ve küp doğranmış sucukları yağda kavurun. Kibrit çöpü formunda doğranmış kırmızı Arnavut biberini de katarak, 10 dakika kadar kavurma işlemine devam edin. Sonra tencerenin içine sırasıyla; haşlanmış barbunya fasulye ve haşlanmış mısırı aktarın, kimyon, pul biber, tuz ve karabiberi katın. Et suyunu da ilave ederek, tencerenin ağzını kapatın, pişmeye bırakın. Ortalama 15 dakika sonra çorba servise hazır.

