



## SUCUKLU MISIR UNU ÇORBASI

10 su bardağı su  
1 su bardağı mısır unu  
1/2 kantal AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Pulbiber

Orta ateşteki bir tencerede suyu ve mısır ununu ve karıştırarak kaynatın.  
AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK 2u önce halka şeklinde dilimleyin, kestiğiniz dilimleri tekrar 4 parçaya kesin.  
Bir tavaya tereyağı ekleyin ve eritin.  
AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK 2ları ekleyin, 1-2 dakika kavurun.  
Tuz ile lezzetlendirin.  
Pişen AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK 2ları kaynayan çorbaya ilave edin, 2-3 dakika pişirin.  
Çorbayı kaselele paylaşırın.  
Pul biber serpin ve servis edin.

