



SUCUKLU MISIR UNU ÇORBASI

10 su bardağı su
1 su bardağı mısır unu
Yarım kangal sucuk
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Soğuk su ve mısır unu bir kaba konur ve karıştırılır. Orta ateşe bırakılır, karıştırarak kaynatılır. Bu arada sucuk önce yuvarlak dilimlenir, sonra dilimler 4 parçaya kesilir. Tavaya tereyağı konur, eriyince sucuk eklenir, kokusu çıkana kadar kavrulur, tuz eklenir. Sucuk kaynayan çorbaya katılır, bir taşım birlikte pişirilir.

