SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

1 paket AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM
450 g tane mısır
1 adet soğan (küp doğranmış)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 adet etli kırmızıbiber (ince yarım ay kesilmiş)
1 adet büyük boy patates (iri küp doğranmış)
1 adet orta boy havuç (küçük küp doğranmış)
300 ml süt (kaynar)
300 ml tavuk suyu (kaynar)
100 ml krema
100 g yer fıstığı (tuzsuz hafif kavrulmuş iri dövülmüş)
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Zeytinyağını ısıtın, soğan, sarımsak ve kırmızıbiberleri ekleyin.
2 AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM?ı küp doğrayın.
3 Karıştırarak orta ateşte soğanlar yumuşayıncaya kadar 5-6 dakika soteleyin.
4 Delikli kepçe ile kırmızıbiberleri bir tabağa alın.
5 Soğanların üzerine, patates, mısır, süt ve tavuk suyunu ekleyin.
6 Yüksek ateşte kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Ateşi kısın ve 20 dakika pişirin.
7 Mısırlı patatesin yarısını ve fıstıkların yarısını püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin.
8 AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM?ı, püreyi, kalan mısırlı patatesle karıştırın, kremayı ekleyin, tuz serpin ve arzu ettiğiniz kıvama gelinceye kadar ısıtın. Kalan fıstık ve karabiber serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:113860 • adı:Sütlü Mısır Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:46