



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

1 su bardağı konserve mısır

1 litre süt

1 çorba kaşığı mısır unu

1 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

Yağ, un ve mısır unu 2-3 dakika kavrulur. Üzerine karıştırarak soğuk süt katılır. Süt ısınınca mısır ve tuz eklenir. Bir taşım kaynatılır, ateşten alınır. Sıcak servis yapılır.

[ML® Mısır Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "pastörize" tarafından gönderildi. 25.01.2021