



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı konserve mısır
1 yemek kaşığı mısır unu
1 yemek kaşığı un
4 su bardağı su veya et suyu
1 su bardağı süt
Tuz

Soğanın kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın.
Tereyağını tencerede eritin ve soğanları da ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Ardından mısır ununu ve unu ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
Üzerine su ve sütü ilave edin ve sürekli karıştırarak kaynatın.
En son mısır ve tuzu ekleyin ve bir süre daha kaynatın.
Sıcak servis edin.

