



## SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

Fatih Belediyesi

- 1 adet soğan
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Kıyılmış maydanoz

Soğanları yemeklik doğrayıp sıvı yağ ile kavurun  
Mısır ununu ekleyip kavurun  
Süt ve suyu ekleyip topaklanmaması için hızlıca karıştırın  
Mısırları ekleyip güzel bir kıvam alana kadar pişirin  
Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozu ekleyip ateşten alın.

