



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı konserve mısır (dondurucuda saklanan süt mısır)
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı su
1 su bardağı et suyu
Tuz
Kuru nane

Öncelikle derin bir tencerede tereyağını ve sıvı yağı kızdırıp unu sürekli karıştırıp, yakmadan kavurun. Una süt ve suyu ekleyip, kaynayana kadar karıştırın. Konserve mısır ya da yazdan dondurucuda sakladığınız süt mısırları ilave edin. Karıştırma işlemine devam edin, tuzu ve et suyunu ekleyin, kısık ateşte kaynamaya devam edin. Çorbayı taneli veya blenderden geçirebilirsiniz. Üzeri için bir tavada tereyağı eritebilirsiniz. Toz nane ile servis edebilirsiniz.

