



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

2 su bardağı haşlanmış mısır (taze veya konserve)

1 adet orta boy soğan, doğranmış

2 diş sarımsak, ezilmiş veya doğranmış

2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ

3 su bardağı tavuk veya sebze suyu

1 su bardağı süt

1 su bardağı krema veya yoğurt

2 yemek kaşığı un

Tuz, karabiber, toz kırmızı biber (isteğe bağlı)

Taze nane veya dereotu (servis için)

Bir tencerede tereyağı veya sıvı yağın eritin. Doğranmış soğanları ve ezilmiş sarımsakları ekleyin ve yumuşayana kadar kavurun.

Üzerine unu ekleyip kısık ateşte unun kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

Haşlanmış mısırı ve tavuk veya sebze suyunu ekleyin. Karıştırarak kaynamaya bırakın.

Çorba kaynadıktan sonra ocaktan alın ve blender veya çırpıcı yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Çorbayı tekrar ocağa alın. Sütü ve krema veya yoğurdu ekleyin. Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak toz kırmızı biber ekleyip karıştırın.

Çorba tekrar kaynadıktan sonra ocaktan alın ve servis yapmadan önce birkaç dakika dinlendirin.

Servis yaparken üzerine taze nane veya dereotu yapraklarıyla süsleyerek sıcak olarak servis edin.

