



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

2 su bardağı mısır (haşlanmış veya konserve)
1 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
4 su bardağı tavuk suyu veya su
1 su bardağı süt veya krema
Tuz, karabiber
İsteğe bağlı: Pul biber veya kıyılmış maydanoz (servis için)

Tencereye tereyağını alın ve ince doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğana unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar karıştırarak kavurun. Bu adım, çorbanın kıvam almasını sağlayacaktır.

Tavuk suyunu (veya suyu) azar azar ekleyerek karışımı topaklanmaması için çırpıcıyla karıştırın. Çorba kaynayana kadar orta ateşte pişirin.

Haşlanmış veya konserve mısırları ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin. İsteğe bağlı olarak, çorbanın yarısını blenderdan geçirerek daha kremamsı bir kıvam elde edebilirsiniz.

Çorbanız kaynadıktan sonra süt veya kremayı ekleyin ve bir taşım daha kaynatın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Çorbayı sıcak servis edin. Üzerine pul biber, kıyılmış maydanoz veya birkaç mısır tanesi ekleyerek sunumunuzu zenginleştirebilirsiniz.