



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

5-6 sap taze soğan
1 orta boy beyaz kuru soğan
50 gr. tereyağı (2 dolu yemek kaşığı)
1 yemek kaşığı un
2 küçük kutu mısır konservesi (220 x 2 gr.)
1 litre (4 su bardağı -250 x 4 ml.-) sebze suyu (ya da 1 litre su + 2 sebze suyu tableti)
1 su bardağı (250 ml) süt
1 kutu hazır krema (200 ml.)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı safran
1 kesme şeker
Servis yaparken üzerine serpmek için arzuya göre pul biber ve parmesan peyniri

Tereyağını derin ve geniş bir tencerede kızdırın, ince kıyılmış taze soğan ve kuru soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. 1 yemek kaşığı unu ilave ederek kavurmaya devam edin. Konserve mısırları suyunu süzmeden tencereye ekleyip kaynayana kadar karıştırarak pişirin. 1 litre su ve 1 su bardağı sütü tencereye ilave edin, kesme şeker ve sebze tabletlerini de ekleyerek karıştırın. Kapağı kapalı olarak orta ateşte 10 dakika kadar pişirin. Daha sonra çorbaya hazır krema, tuz, karabiber ve safranı ilave edip karıştırın ve çorbayı ateşi kapatmadan el blenderından geçirin. Çorbayı kapağı kapalı olarak kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Servis kaselerine alıp üzerine isteğe bağlı olarak parmesan peyniri tozu ve pulbiber serperek servis yapın.

[ML® Süt Çorbası için tıklayın](#)