



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

Malzemeler

- 1 su bardağı konserve mısır
- 1 su bardağı yarma buğday
- 1 litre süt
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 orta boy rendelenmiş havuç
- 2 adet et bulyon
- Az miktar tuz
- Az miktar pul biber, karabiber
- 1 yemek kaşığı krema
- 2 yemek kaşığı Un

Hazırlanışı

Öncelikle bir gün önceden ıslatılmış yarma buğdaylar, derin bir tencerede iyice pişene kadar haşlanır. Aynı bir tencereye konularak ısıtılan margarin yağı kızınca, üzerine un eklenir. Yağ, pembeleşene kadar ağır ateşte kavrulur. Daha sonra az miktarda su ve süt ile et bulyon eklenerek, topaklaşmaması için çırpıcı yardımı ile iyice karıştırılarak muhallebi koyuluğunda bir çorba sosu elde edilir. Sos, daha önceden pişirilen yarmanın içine eklenir. Haşlanmış mısır ile rendenin ince yönüyle çekilmiş havuç, tuz, krema ve baharatlar eklendikten sonra çorba koyu kıvama gelinceye kadar ağır ateşte, ara sıra karıştırılarak kaynatılır. Hazırlanan çorba sıcak hâlde kaselere konulup, üzeri önceden ayrı bir tavada tereyağı ve pul biber ile hazırlanan tereyağlı pul biber sosu ile süslenerek servis yapılır.