



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

200 gr. konserve mısır
4 su bardağı su
1 adet biber
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı süt
1/2 çay kaşığı köri
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı nane
Tuz

Mısırları tencereye alıp üzerine suyu ekleyin. Tuzunu koyun. Daha sonra ince doğranmış biberi ekleyin. Mısır nişastasını ayrı bir kapta sütle karıştırıp çorbaya ilave edin. Dört dakika kaynatın. Köriyi ilave edin. Tencereyi ocaktan alın. Bir tavada margarini eritin. Kırmızıbiber ve naneyi yağda yakın. Çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.