



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MISIR ÇORBASI

500 gr konserve mısır
1 adet soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet patates
300 ml sıcak süt
100 ml krema
2 diş sarımsak
1 adet konserve mısır
1 adet kırmızı biber

Orta boy bir tencereye zeytinyağını alın, zeytinyağı ısınınca, üzerine ince doğranmış soğan, ince doğranmış sarımsağı (yarımay şeklinde doğranmış) kırmızıbiber ilave edin. Yaklaşık 6 dakika sote yapın, delikli kepçe ile kırmızıbiberleri bir tabağa alın. Soğanların üzerine, küp doğradığınız patatesi, havucu ekleyip sote yapmaya devam edelim sonra sırası ile mısırı, sütü tavuk suyunu ekleyin. Hızlı ateşte kaynama kıvamına gelene kadar tutun, daha sonra kısık ateşte yirmi dakika pişmeye bırakın. Pişen karışımın yarısını, ayrı bir kaba alın içine fıstıkların yarısını ilave edin robotta püre haline getirin. Hazırladığınız püreyi, tekrar tencereye ilave edin, tuzunu ve kremasını ilave edip, kıvama gelene kadar ara sıra karıştırarak ocakta tutalım. İndirmeye yakın, çorbanın üzerine sote yaptığımız kırmızıbiberleri ilave edin bir iki karıştırıp ocaktan alın. Üzerine kalan fıstıklarla beraber, karabiber serpiştirip servise sunalım.