



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ VE YEŞİL ELMALI ÇORBA

3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı mısır unu
1 adet yeşil elma
2 çorba kaşığı krema
Tuz, karabiber
Üzerine:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kuru nane
Pulbiber

Sütü bir tencereye alın. Bir taraftan mısır ununu ilave ederken diğer taraftan da sürekli karıştırın. Kabuğu soyulmuş ve rendelenmiş elma, krema, tuz ve karabiberi ilave edip kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Diğer tarafta kızdırılmış tereyağında nane ve pulbiberi yakıp çorbanın üzerine gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

