



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MISIR UNU ÇORBASI

Yarım bardak mısır unu
2 bardak tavuk suyu
4 bardak su
1 bardak didilmiş tavuk eti
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı margarin
Tuz
Salça
Kırmızıbiber

1. Tavuğu haşlayıp suyundan 2 bardak alarak çorba tenceresine koyalım. Üzerine 3 bardak suyu döküp birlikte kaynatalım.
2. Mısır ununu bir bardak suyla karıştırıp tanelenme kalmayacak şekilde bulamaç hazırlayalım ve kaynayan suya bulamacı katarak karıştıralım.
3. Haşlanmış tavuğu didikleyip çorbaya ilave edelim. İki diş sarımsağı da ekledikten sonra tadına bakarak tuzunu ayarlayalım ve çorbayı karıştırarak kaynatalım. Çorba, kaynadıktan sonra kısık ateşte bir 10 dk. daha piştikten sonra servise hazır.
4. 1 yemek kaşığı margarin, salça ve pulbiberi kavurarak hazırlayacağınız sosu, çorbayı içmeden üzerine bir miktar gezdirebilirsiniz.

