



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE MISIR ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

2000 gram et suyu (8 bardak)

500 gram domates (3 büyük)

10 adet sütlü mısır

3 adet yeşil biber

1 bardak su

Tuz

1 Dödüklü tencereye; 8 bardak et suyu, bir bardak su, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates, 3 yeşil biber, yarım çorba kaşığı tuz ve koçan ile tanelerini arasında bıçak yürütölerek kesilen tane haline getirilmiş 10 adet de sütlü mısır koyarak, dödüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturarak, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere mısırları yanya kadar azaltılmış ateşte 50 - 60 dakika arasında pişirmei ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve servis yapmalıdır.