TAZE MISIR ÇORBASI

10 koçan sütlü mısır
3 yeşil biber
2 iri domates
2 baş soğan
2 çorba kaşığı sadeyağ
8 bardak et suyu
Tuz

Çok sütlü olan on mısır koçanı alınır. Bunların üstündeki yeşil yapraklarla püskülleri çıkarıldıktan sonra koçanla mısır taneleri arasından yürütülen bir bıçakla taneler koçandan ayrılır. Sonra bu mısır taneleri bir tencereye konur. Üstüne dört bardak da su döküldükten sonra tencere orta ısılı bir ateşe oturtulur ve mısırlar iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Gerekirse mısırların üstüne bir miktar daha kaynar su katılır. Mısırlar iyice yumuşayınca tencere ateşten indirilir.
Beri yanda bir tencereye sadeyağla kıyılırcasına ince doğranmış soğanı koyup orta ısılı ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak soğanları kavurmalı. Soğanlar pembeleşince kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesleri katmalı. Soğanlar iyice eriyip salça durumuna gelinceye kadar vakit vakit karıştırarak bunları pişirmeli.
Domates salça durumuna gelince bir başka tencerede bulunan mısırları suyuyla birlikte salçanın içine boşaltmalı. İnce ince doğranmış yeşil biberle yeteri kadar da tuz kattıktan sonra ılık et suyunu katmalı ve tenceredekileri orta ısılı ateşte 45 - 50 dakika kadar pişirmeli.
Sonra çorbayı kâselere bölmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.04.2024

© lezzetler.com tarif no:13515 • adı:Taze Mısır Çorbası • gönderen:rıza • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:39