



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAZE MISIR ÇORBASI

8 bardak et suyu  
3 büyük domates  
10 adet sütlü mısır  
3 yeşil biber  
4 bardak su  
Tuz

Çok sütlü mısırların tanelerin! bıçakla dipten keserek koçanından ayırın. Tencereye koyun. 4 bardak su katın. Mısırlar iyice yumuşayınca kadar 1 saat kaynatın. Ayrı bir tencerede kabukları soyulup küçük küçük doğranan domatesleri karıştırarak salçamsı bir hal alıncaya kadar pişirin. Sonra buna biberi ve tuzu katın. Haşlanan mısırların sularını süzün. Mısırları biberli domateslere katın. Et suyunu ilâve edin. Tencerenin kapağını kapatın. Orta hararetili ateşte yarım saat daha kaynattıktan sonra servis yapın.

Not: Bu çorbanın lezzetli olması için kullanacağınız mısırların çok sütlü olması şarttır.

