



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TINTIŞ ÇORBASI

Eda Temiz

1/2 su bardağı mısır unu

2 su bardağı tavuk suyu (su veya et suyu da olabilir) Hazırda yoksa maggi bulyonlardan kullanabilirsiniz

Az miktarda zeytinyağı

Bir tutam tuz, kırmızı biber

Tencerede mısır unu ve su bulamaç haline gelinceye dek karıştırılır. Önce az miktarda su ilave edip daha sonra artırıyoruz. (burada sudan kasıt her ne kullanmaya karar verdiyseniz ; su- tavuk suyu- et suyu- ya da bulyonlu sudur..)

Daha sonra ocak yakılır ve karıştırma karıştırma pişirilir. Eğer katılaşırsa su ilavesi yapılabilir.

Kaynamaya başlayınca tuz eklenir ve kapağı yarım kapatılarak kısık ateşte 15 dakika pişirilir.

Yağ istenirse içine, ya da küçük bir tavada kırmızı biber ve yağ yakılmak suretiyle üzerine dökülebilir.

Bu çorba rahmetli anneannemin özellikle küçükken bana yaptığı besleyici bir çorba... Yıllar geçti ama damağımda onun yaptığı çorbanın güzel tadı hala durur...

Normal su ile de yapılabilir ama evde tavuk suyu veya et suyu varsa lezzeti iki kat artar. Bunları kullanacaksanız, yağ miktarını azaltmakta fayda var.