



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MISIR ÇORBASI

1 bardak mısır yarması
1/2 bardak taze barbunya
2 bardak yoğurt
Kıymış yağ
Dereotu
Pul biber
Tuz

Geceden ıslatılmış mısır yarmalarını, kısık ateşte yaklaşık bir saat kadar kaynatın ve barbunyalari üzerine atarak yarım saat kadar daha kaynatın. Yoğurdun içine bir kaç kepçe çorba malzemesi koyarak çirpin ve kaynayan suyu hızlı hızlı karıştırırken yoğurdu yavaş yavaş ekleyin. Tuzunu ilave edin. Üzerine yağda yakılmış pul biberi gezdirin, kıyılmış dereotunu serpin.