



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU MISIR ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı çekilmiş mısır
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 2 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 1 Su Bardağı yoğurt

Bir gece önceden ıslattığınız mısırları tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin ve haşlayın. Yoğurdun üzerine çorbanın suyundan azar azar dökerek karıştırın ve yoğurdun ılınmasını sağlayın. Ardından ılınmış olan yoğurdu çorbanıza yavaş yavaş çorbayı karıştırarak ilave edin. Bu şekilde yoğurdun kesilmesini önlemiş olacaksınız. Yoğurdu ilave ettiğiniz mısırları rondo ile güzelce çekin. Çorbayı bir taşım kadar kaynatın ve üzerine sosunu hazırlayın. Margarini ve sıvı yağı tavaya alıp kızdırın, üzerine salçayı ilave edip kavurun. Baharatları ilave ederek hazırladığınız sosu çorbanın üzerine gezdirin. Son olarak çorbanın tuzunu ilave edip sıcak olarak çorbayı servis edebilirsiniz.