



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU MISIR YARMASI ÇORBASI (GİRESUN)

500 gram mısır yarması
1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
2 su bardağı yoğurt
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Kırmızı pul biber
Nane
Tuz

Kuru fasulyeyi küçük bir tencerede haşlayın.
Ardından mısır yarması ve haşlanmış kuru fasulyeyi kaynar suda pişirin.
Soğanın kabuğunu soyup, ince ince doğrayın.
Başka bir tencerede doğradığınız soğanları kızgın tereyağında kavurun.
Pişen mısır yarmasına yavaş yavaş yoğurdu ilave edin.
Yoğurt ilave edildikten sonra sürekli karıştırın.
Daha sonra kavrulan soğanları da üzerine ilave edin.
Kırmızı pul biber ve naneyi de ilave edin.
Çorbanız servise hazır.

