



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MISIR ÇORBASI



- 4 Adet taze mısır
- 4 Adet orta boy olgun domates
- Yarım adet kırmızı et biberi
- 2 Adet sivri biber
- 4 orba kaşığı sıvıyağ
- 6 Su bardaęı su
- 4 Su bardaęı etsuyu
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Terbiyesi için;
- 1 Adet limonun suyu
- 1 orba kaşığı un

- # Bıçak mısır koanına paralel tutularak taneleri kesilir. Tencereye ya da düdüklü tencereye konur, üzerine 6 su bardağı su eklenir, yumuşayana kadar pişirilir.
- # Bařka bir tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca, ince kıyılmış ince et biberi ve sivri biber katılır.
- # Biberler yumuşayınca kabukları soyulmuş, küp şeklinde doğranmış domates ilave edilir. Domates salça gibi kıvam alana kadar pişirilir.
- # Domatesli karışımın üzerine, haşlanmış mısır taneleri suyu ile birlikte eklenir, tuz katılır. Tencerenin kapağı kapalı olarak 25 - 30 dakika pişirilir.
- # Süre sonunda çorbaya 4 su bardağı sıcak etsuyu ilave edilir, 5 dakika daha kaynatılır.
- # Bu arada un ve limon suyu iyice çırpılır, üzerine kaynamakta olan çorbadan 1 kepçe eklenir.
- # Hazırlanan terbiye çorbaya birden dökülür ve hemen karıştırılır.
- # orba ara sıra karıştırılarak kısık ateşte 10 dakika pişirilir, ocaktan alınır. Kapağı kapalı olarak biraz bekletildikten sonra servis yapılır.

Not: Kullanılan mısır ne kadar taze olursa çorba o kadar lezzetli olur. Bulunabilirse süt mısırını kullanılması tavsiye edilir.