



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

PANÇO ÇORBASI



- 2 Su bardağı mısır konservesi (suyu süzölmüş)
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 1 Adet kırmızı et biber
- 1 Adet çarliston biber
- 2 Çorba kaşığı un
- 2 Su bardağı süt
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 3 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Adet et suyu tableti
- 3 Su bardağı su

- # Ön hazırlık olarak kuru soğan çok ince kıyılır. Biberler küçük kareler şeklinde doğranır.
- # Tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, biraz kızınca ince doğranmış soğan ve tuz atılır.
- # Soğan orta ateşli ocakta biraz yumuşayınca, küçük kareler şeklinde doğranmış kırmızı ve çarliston biberler eklenir.
- # Biberler yumuşayana kadar pişerken 1 su bardağı mısır, 1 su bardağı sütle birlikte mikserde çekilir.
- # Yumuşayan biberlerin üzerine 2 çorba kaşığı un atılır ve sürekli karıştırılarak, unun biraz kavrulması sağlanır.
- # Un da kavrulunca, sütle çekilmiş mısır üzerine eklenir, karıştırılır.
- # Kalan 1 su bardağı süt ve 3 su bardağı su tencereye katılır. Bütün malzemeler kaynayınca, ufalanmış et suyu tableti ve kalan 1 su bardağı mikserde çekilmemiş tane mısır ilave edilir.
- # Çorba, mısır ilavesinden sonra 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Sıcak olarak çukur bir tabakta ya da kasede servise sunulur.

Not: Panço çorbası bir Meksika tarifidir.