PANÇO ÇORBASI

2 Su bardağı mısır konservesi (suyu süzülmüş)
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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 698 | Adı: Panço Çorbası | İndirme tarihi: 08.07.2025 - 13:02