



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 Çorba kaşığı sıvıyağ
6 Su bardağı su
4 Su bardağı etsuyu
2 Tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için;
1 Adet limonun suyu
1 Çorba kaşığı un

- # Bıçak mısır koçanına paralel tutularak taneleri kesilir. Tencereye ya da düdüklü tencereye konur, üzerine 6 su bardağı su eklenir, yumuşayana kadar pişirilir.
- # Başka 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.
- # Çorba 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 mısırı kullanılması tavsiye edilir.