

# Cennet Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~210 kcal

Cennet çorbasının mısır ununu tereyağında kavurup patates, soğan, sarımsak ve tavuk suyuyla pürüzsüz bir kaseye dönüştürür.

## Malzemeler

### Çorba için

- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 yemek kaşığı Mısır unu
- 1 adet Patates
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 su bardağı Tavuk suyu
- 4 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Üzeri için

- 1 çay kaşığı Kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı Sıvı yağ

## Yapılışı

1. Tereyağın tencerede eritip mısır ununu 3 dakika kavurun.
2. Patates, soğan ve sarımsağı küçük doğrayın.
3. Sebzeleri tencereye ekleyip 5 dakika kavurun.
4. Tavuk suyu, sıcak su, tuz ve karabiberi ekleyin.
5. Sebzeler yumuşayana kadar 15 dakika pişirin.
6. Çorbayı blenderdan geçirip 3 dakika daha kaynatın.
7. Sıvı yağ, kırmızı biberle 1 dakika kızdırilip üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Mısır ununu yakmadan kavurmak çorbaya fındıklı koku verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kırmızı biber ve limonla sıcak servis edin.

---

## Alerjenler

Süt