

Mısır Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Tane mısır süt ve tereyağıyla hazırlanan tatlı aromalı kremamsı çorba.

Malzemeler

- 2 su bardağı tane mısır
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 0.5 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1. Tereyağı tencerede eritip unu 1-2 dakika kokusu kaybolacak kadar kavurun.
2. Sütü ve suyu azar azar ekleyerek çirpınlı taban pürüzsüz hale getirin.
3. Tane mısır katı çorba brta ateşte 15 dakika hafifçe koyulaşana kadar pişirin.
4. Karşımın yarısını blender'dan geçirip tekrar tencereye dökün, tuz ve karabiberle tadını tamamlayın.
5. Bir taşımaha kaynatıp mısır taneli hem kremamsı dokusunu koruyarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır tanelerini blenderdan geçirip yarısını tencereye döküp çorba hem kıvamlı hem dokulu olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpin.

Alerjenler

Süt

Gluten