

# Trabzon Mısır Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Trabzon usulü mısır çorbası haşlanmış mısır ve kuru fasulyeyi tereyağlı tavanda buluşturan kıvamlı Karadeniz çorbasıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış mısır
- 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet Soğan
- 25 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Soğan tereyağında 5 dakika çevirin.
2. Kuru fasulye ve 1 litre sıcak su ekleyip 20 dakika kaynatın.
3. Mısır ve tuzu ekleyip çorbayı 5 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Haşlanmış mısırın aşamada ekleyin; taneler canlı kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt