

Kişnişli Mısır Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 5/10

Peru usulü kişnişli mısır çorbası tatlı mısır patates ve kişnişle buluşturarak parlak aromalı bir kase çıkarılır.

Malzemeler

- 2 su bardağı tatlı mısır
- 1 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Kişniş
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- 1 patatesi küp doğrayın 2 su bardağı mısır süzün.
- 1 soğan tencerede 3 dakika çevirin.
- Patates, mısır ve 5 su bardağı suyu ekleyin.
- Mısır tencerede ateşte 15 dakika pişirin.
- Patatesin bir kısmını alın, böylece mısır taneleri sulu kalmaz.
- Kişniş son 2 dakikada ekleyin, rengi ve kokusu kaybolmasın.

PÜF NOKTASI

Kişniş ocağın altından aldıkça sonra eklemek renginin matlaşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Lime dilimleriyle servis edin.