

Mısır Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 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

Yapılış

1. Mısırları, süt ve suyu ayrı kapta hazırlayın.
2. Tereyağını orta ateşte 2 dakika kavurun.
3. Süt ve suyu azar azar çirparekleyin, topak oluşmasını önleyin.
4. Mısırları orta ateşte 15 dakika pişirin.
5. Çorbanın yarısını blenderdan geçirip taneli kıvamlaştırın.

PÜF NOKTASI

Mısırları blenderdan geçirip yarısını taneli bırakarak çorba hem kıvamlı hem dokulu olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpin.

Alerjenler

Süt

Gluten