

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
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- 1 soğanı yemek kaşığı tereyağında orta ateşte 5 dakika yumuşatın.
- Haşlanmış kuru fasulyeyi ve 1 litre sıcak suyu ekleyip 15 dakika kaynatın.
- Haşlanmış mısır ve 1 su bardağı suyu ekleyip orta ateşte kıvamlana kadar pişirin.
- Tuzunu son 3 dakikada ayarlayın bakliyat kabuğu sertleşmesin diye erken tuzlamayın.
- Kıvamlı çorbanın sıcak kaselere alıp pul biberli tereyağıyla servis edin.
- Serviste mısır ekmeği ekleyin, bakliyatlı çorbanın kıvamlı yapısını artırır.

PÜF NOKTASI

Haşlanmış mısırın aşamada ekleyin; taneler canlı kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt