

Sutlu Misir Corbasi

Malzemeler

400 gr haslanmis konserve misir

3.5 su bardagi sut

1,5 su bardagi tavuk suyu

1 cay kasigi tuz

yarim kucuk sogan

2 yemek kasigi un

2 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Ilk olarak misirlarimizin yarisini blender veya robot yardimi ile pure haline getiriyoruz.

Sogani yarim halka seklinde ince ince ilerek yagda pembelesinceye kadar kavuruyoruz.

Ustune unumuzu katip 5 dk daha kavuruyoruz. Sonra tenceremize pure haline getirdigimiz

misiri katip surekli karistirarak 2-3 dk pisiriyoruz. Tavuk suyu ve sutumuzu de katip

kaynayincaya kadar karistiriyoruz. Kaynadiktan sonra altini kisip 2-3 dk pisiriyoruz. Ben

bitirdikten sonra biraz daha blenderdan gecirdim ve suzerek tencereye ekledim ki soganlar

ve misirlarin kabuklari diri diri agzimiza gelmesin diye. Son olarak da icine haslanmis

misirlarimizi ilave ediyoruz. Istege gore servis yaparken uzerine nane serpiyoruz .

Afiyet olsun.

DIKKAT: Eger dondurulmus misir kullanacaksaniz; bire yakin su bardagi sut ve ayni miktarda su, 1 yemek kasigi seker, 1 tutam tuz ile haslarsaniz misirin tadi daha guzel oluyor.

Hasladigimiz suyu da ziyan etmeyip corbama kattim. Eger tavuk suyunuz yoksa da suyun icinde tavuk bulyon eritebilirsiniz. Ben bazen oyle yapiyorum, tat bakimindan bir eksiklik olmuyor.