



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mısır Çorbası



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı haşlanmış mısır
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı krema
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sütlü veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Üzerine tane mısır ve ince kıyılmış maydanoz ekleyerek sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tabanı hazırlayın:

- Soğanı tereyağında yumuşatıp unu kokusu çıkana kadar kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Mısırı ekleyin:



- Mısırın iki bardağını tencereye alıp sıcak tavuk suyuyla kaynatın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Kıvam verin:

- Karışımı blenderdan geçirip süt ve kremayı yavaşça ekleyin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Tamamlayın:

- Kalan tane mısırı katıp beş dakika daha pişirin ve baharatını ayarlayın.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Mısırın bir bölümünü tane bırakmak çorbaya daha hoş bir doku kazandırır.

Kiraz'ın
Mutfağı