

Mısır Çorbası

Kremalı Türk mısır çorbası tarifi. Taze veya donmuş mısır ile 30 dakikada hazırlanan sağlıklı ve lezzetli çorba. Pratik malzemelerle ev yapımı.

15 min

HAZIRLIK

30 min

PIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Mısır Çorbası

Malzemeler

- 2 cup corn
- 1 cup red kidney beans
- 1 cup plain yogurt
- 6 cup water
- 1 tbsp mint
- 1 tsp salt

Yapılışı

- Prepare ingredients**

Cook 2 cups dried kidney beans according to package directions until tender, then drain and set aside. If using fresh corn, cut kernels from the cobs to make 1 cup.
- Start the soup base**

Bring 6 cups water to a boil in a large pot over high heat. Add 1 cup corn kernels and reduce heat to medium.
- Cook the corn**

Cook the corn for 10 minutes, stirring occasionally, until kernels are tender and starting to break down slightly.
- Add the cooked kidney beans**

Add the cooked kidney beans to the pot and simmer for 5 minutes to heat through and blend flavors.
- Prepare yogurt mixture**

Whisk together 1 cup plain yogurt and 1 teaspoon salt in a small bowl until completely smooth. This stabilizes the yogurt to prevent curdling.
- Add yogurt to soup**

Reduce heat to low and slowly pour the yogurt mixture into the simmering soup while stirring constantly in one direction to prevent the yogurt from separating.
- Continue cooking**

Continue cooking on low heat for 10 minutes, stirring frequently, until the soup is creamy and well combined. Do not let it boil or the yogurt will curdle.
- Taste and adjust seasoning**

Taste and adjust seasoning with additional salt if needed. Remove from heat and serve immediately while hot, garnished with fresh mint if desired.

?puçlar?

Taze, donmu? veya konserve m?s?r kullanabilirsiniz. Taze hasat edilmi? m?s?r en tatlı olan?dır ve çorbaya en iyi lezzeti verir.

Yo?urdu eklerken kesilmemesi için önce tuz ile iyice kar??t?r?n ve çorbay? hafif ate?te tutarak yava? yava? ilave edin.

Barbunya yerine nohut, fasulye veya mercimek de kullanabilirsiniz. Bu alternatifler çorbaya farklı protein kaynaklar? sağlar.

Çorbay? daha kremsi yapmak için bir miktar tereya?? ekleyebilirsiniz. Bu, hem lezzeti art?r?r hem de k?vam? iyile?tirir.

Su yerine sebze suyu veya tavuk suyu kullanmak çorbanın lezzetini derinle?tirir ve daha besleyici hale getirir.

Çorbay? servis ederken üzerine taze nane, dereotu veya maydanoz eklemek hem görsel hem de lezzet aç?s?ndan fark yarat?r.

Konserve m?s?r kullanıyorsanız, kullanmadan önce iyice süzün ve durulay?n. Bu, çorbadaki fazla tuzu önler.

Çorbay? blenderdan geçirerek daha pürüzsüz bir k?vam elde edebilirsiniz, ancak bu geleneksel dokuyu de?i?tirir.