



## רכיבים

- תירס
- בצל
- גרם חמאה
- כוסות מים
- כפיות מלח
- כפית פלפל שחור
- קורט אגוז מוסקט

## הכנה

1. מפשיטים את הקלחים מהעלים והחוטים. שוטפים היטב.
2. מסירים את גרגרי התירס מהקלחים בסכין חדה: מייצבים קלח בתוך קערה, אוחזים בו ביד אחת ובשנייה מגלחים ממנו את הגרגרים (זו מלאכה קלה מאוד). שמים את הקלחים העירומים בסיר.
3. יוצקים על הקלחים את המים ומביאים לרתיחה. ממליחים קלות ומבשלים בביעבוע עדין למשך 30 דקות .
4. בינתיים מזהיבים את הבצל בחמאה במחבת גדולה. מוסיפים את גרגרי התירס למחבת ומערבבים.
5. אחרי חצי שעת בישול שולים את הקלחים מהסיר ונפטרים מהם. מוסיפים לסיר את תוכן המחבת ומעט פלפל שחור. מבשלים למשך 15 דקות .
6. מעבירים את תוכן הסיר למעבד מזון ומרסקים היטב למחית חלקה ואחידה. מחזירים לסיר, מוסיפים מעט אגוז מוסקט, מערבבים, מחממים ומגישים.
7. אפשר לקשט בקוביות קטנות של פלפל אדום או ירוק או בעשבי תיבול קצוצים אבל חשוב לא להעמיס על המרק יותר מדי טעמים, כדי לא להסתיר את טעמו המתוק, ואפשר להעשיר את המרק בשלב הריסוק במעבד המזון על ידי תוספת חבילת שמנת מתוקה.
8. אם רוצים מרק פרווה לגמרי, אפשר להחליף את החמאה בשמן תירס.

60 דקות

6 servings 6