## [מרק תירס עם סויה](http://www.be-light.co.il/recipe-soup-corn/)

**מרכיבים:**

2 קופסאות תירס משומר

2 כפות סויה

1 בצל

1 כף שטוחה קורנפלור

1 כף אבקת מרק עוף

1/2 כוס חלב או מי  קוקוס לאקזוטיות מוגברת (לא חובה)

3/1/2 כוסות מים רותחים

1 כף שמן זית

ביצה

צ'ילי גרוס (אופציונאלי)

1 כף עלי טימין טרי

מלח

פלפל

**הוראות הכנה:**

למעוך את התירס עם הנוזלים מקופסה 1 במעבד מזון ידני

את הקופסאה השנייה לסנן מנוזלים

לקצוץ את הבצל עם הטימין ולטגנו עם מעט שמן עד השחמה

להוסיף את התירס

להוסיף תבלינים, קורנפלור,אבקת מרק,סויה ומים

להביא לרתיחה ולערבב היטב על מנת להמיס את הקורנפלור

לקשקש ביצה בצלחת נפרדת ולהוסיף אותה לאחר שהמרק רתח

לערבב עם מזלג מייד על מנת לפורר את הביצה בתוך המרק

להוסיף את החלב

לבשל עוד מספר דקות על אש נמוכה

כדאי  להגיש עם מעט עירית קצוצה או בצל ירוק מלמעלה

**טיפ שלי-**

אפשר להמיס את הקורנפלור במים קרים ואז להוסיפו למרק כדי למנוע גושים