

רכיבים:

1 כרישה (החלק הלבן)

1 קלח תירס או תירס מקופסא קטנה

1 כפית מרגרינה גדושה

1 שוק של עוף

4 כוסות מים

אופן ההכנה:

1. שוטפים היטב את הכרישה ופורסים לפרוסות

2. מחממים בסיר את המרגרינה ומשחימים את הכרישה.

3. מוסיפים את שוק העוף, מערבבים מעט ויוצקים לסיר את המים. מביאים לרתיחה ומנמיכים את הלהבה

4. מחלצים את גרגרי התירס מהקלח, או מסננים את המים מקופסת השימורים, מוסיפים למרק ומבשלים במשך 40 דקות בביעבוע עדין.

5. מוציאים מהסיר את שוק העוף, מסירים את הבשר מעל לעצם המרכזית, נפטרים מהעור ומהעצמות.

6. מעבירים את הבשר והמרק למעבד מזון ומעבדים למחית חלקה.