



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BİBERLİ MISIR SALATASI

800 g konserve küçük mısır

1 tatlı kırmızı biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, yaklaşık 2,5 cm boyunda şeritler halinde kesilmiş)

1 yeşil dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, yaklaşık 2,5 cm boyunda şeritler halinde kesilmiş)

2 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince kıyılmış)

1 küçük kırmızı soğan (doğranmış)

4 çorba kaşığı sirke

bir tutam tozşeker

2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1/2 tatlı kaşığı kekik

bir tutam tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirdikten sonra, tencereyi ateşe oturtturarak, suyu kaynatın. Kaynayınca konserve mısırları buğulama kabına koyup, kabın üstüne tencerenin kapağını örterek, mısırları buharda iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin.

Büyük bir salata kâsesinde sirke, şeker, çiçekyağı, kekik, tuz ve karabiberi karıştırıp, haşlanmış mısırlar, kırmızı soğanlar, yeşil dolmalık biber ve kırmızı biber şeritlerini ekleyerek yeniden iyice karıştırın. Salatayı oda sıcaklığında (ya da buzdolabında en az 1 saat beklettikten sonra) servis yapın.