



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR SARMASI

<https://www.lezzetsirri.com>

1 ölçü mısır turtası ve pufları malzemesi
8 adet kurutulmuş misi koçanı yaprağı
üstü için:
4 çorba kaşığı erimiş tereyağı

Bain-marie olarak kullanabileceğiniz büyük bir tencereye, yarısına kadar su koyarak kaynamaya bırakın. Mısır turtası yapar gibi malzemeyi aynen hazırlayın. Kurutulmuş mısır koçanı yapraklarını elinizle açın. Hazırladığınız malzemeden hemen hemen 2 çorba kaşığı kadar alarak yaprağın dip kısmına koyun. Yaprağın uç kısmını geriye, malzemenin üzerine doğru katlayın ve yaprakların kalan kısımlarını üst üste, malzeme çıkmayacak şekilde sarın. Yani sararken yaprağın dip kısmına malzemeyi doldurup, uç kısmını boş bırakın ve dip kısmına doğru kapatın. Koçanın hemen hemen yarısını doldurun. Sarmalarınızı bir süzgece koyarak, süzgecin dibi suya değmeyecek şekilde içinde su kaynayan tencereye yerleştirin. Eğer buhar tenceremiz varsa orada daha rahat olarak pişirebilirsiniz. Mısır koçanı yaprakları yumuşayınca kadar 40 dakika pişirin. Sarmalarınızı servis tabağına yerleştirip koçanları açın, üzerine erimiş tereyağı gezdirerek servis yapın. (Mısırın koçanı yenmez.)