



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR SOS

1 küçük konserve mısır
1,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı nişasta

Soğuk süt ve konserve mısır bir tencereye konur. Blenderden geçirerek mısırlar tamamen şeklini kaybettirilir. Sonra üzerine nişasta, tuz ve karabiber ilave edilir. Orta ateşe yerleştirilir. Devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir. Sonra sos kabına aktarılır.