



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR TURTASI

<https://www.lezzetsirri.com>

1,5 su bardağı donmuş tane mısır
1 yumurta
1 baş soğan
1 çay fincanı kaşar peynir rendesi
1 çay fincanı süt
50 gr. tereyağı
tuz

Donmuş mısırları paketinden boşaltarak oda sıcaklığında yarım saat kadar bekletin. Soğanı ince ince kıyın, bir kenara bırakın. Tereyağını yumuşaması için dışarda bırakın. Mısırlar açılınca bir havanda tüm mısırları dövün ve derin bir kaba koyun. İçine sütü ve yumurtayı katarak birlikte karıştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini, kıyılmış soğanı, tuzu ilave edip tekrar karıştırın. Yağı ekleyin ve bir kaşıkla karıştırarak hepsini bir tart kabına dökün. Önceden orta ateşte kızdırdığınız fırına atarak 30-35 dakika kadar pişirin. Üstü kızarınca fırından çıkarıp sıcak sıcak servis yapın.