



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAHARATLI MISIR

1 paket konserve mısır  
15 gr tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı toz biber  
1 çay kaşığı köri  
10 gr su

İlk önce konserve mısırımızın tamamını bir süzgeç yardımıyla süzuyoruz.  
Daha sonra mısırlarımızı tencereimizin içine koyup içine 10 gr su, 15 gr tereyağı ve diğer baharatlarımızı ilave edip orta ateşte pişiriyoruz.

