



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI SARI MISIR

4 diř sarımsak
Bir tutam kırmızı toz biber
Bir tutam karabiber
Bir tutam tuz
1 ay bardağı parmesan peyniri
6 yemek kaşığı tereyağı
2 adet misket limonu
6 adet mısır koçanı

Mısırları, tost makinesinde çevire çevire pişiriyoruz. Geri kalan tüm malzemeyi rondoda çekiyoruz. Sıcakken mısırları hazırladığımız harç ile paneleyerek servis ediyoruz.