BARDAKTA MISIR

400 gr konserve mısır
200 gr tereyağı
1 çay kaşığı tuz
3 bardak su
Sos:
1/2 limon
1 çay kaşığı sarımsak tozu
Parmesan ve bal

Küçük bir tencereye 3 bardak su koyup kaynamasını bekletin, ardından tencerenin üzerine bir süzgeç ya da kevgir koyarak daha önceden suyunu tamamen süzdüğünüz konserve mısırı boşaltın. Konserve kutusunun içindeki su, ısıtmaya çalıştığınız suyun kaynama noktasını etkileyeceği için konservenin suyunu süzmekte fayda var. 10-15 dakika kadar suyun buharında ısınmasını bekleyin. Ardından mısırları bir kaseye boşaltın ve üzerine tereyağı ekleyerek karıştırmaya başlayın. Tabi işin püf noktası mısırların margarini eritecek kadar sıcak olmasında yatıyor. Bu nedenle su buharının çok olması gerekir. Değişik soslarla servis edin.

Not: Mısırları suyla beraber de haşlayabilirsiniz ancak o zaman mısırlar yumuşadığı için pek güzel olmuyor.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 26.10.2021

© lezzetler.com tarif no:102006 • adı:Bardakta Mısır • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:25