



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAKTA MISIR

- 1 paket Duru Pratik Haşlanmış Mısır
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı tuz

Tencereye yağı ekleyin.

Eriyince içine Duru Pratik Haşlanmış Mısır ekleyin ve yağ ile karıştırın.

Üzerine nane, kimyon, karabiber, pul biber ve tuz ekleyin, iyice karıştırın.

