



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAKTA MISIR

1 adet haşlanmış mısır
1 tatlı kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz

Taze mısır düdüklü tencerede yüksek basınç ayarında 35-40 dakika pişirin. Haşlayacağınız suyun içine tuz atmayıp içme suyu kullanırsanız mısırınız daha da lezzetli olabilir.

Mısır henüz soğumamışken bir bıçak yardımıyla tanelerini temizleyin. Bu esnada bir havlu yardımıyla mısırın bir kenarından tutarsanız olası el yanması gibi kazaların önüne geçmiş olursunuz.

Küçük bir tencerede 1 tatlı kaşığı tereyağını eritin. İçine ayıkladığınız mısır tanelerini ekleyin. Ardından yarım çay kaşığı tuz döküp yiyebilirsiniz.

Not: Eğer mısır evde kendiniz haşlamakla uğraşmak istemiyorsanız konserve mısır da kullanabilirsiniz. Konservenin suyunu bir süzgeç yardımıyla süzün. Küçük bir tencerede tereyağını erittikten sonra mısırla harmanlayın. Tuz eklemeyi de unutmayın.

