



## BARDAKTA MISIR

2 kutu konserve mısır  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım limon  
Yarım çay kaşığı sarımsak tozu  
İstediğiniz kadar parmesan peyniri

İlk olarak 3 bardak suyu tencereye koyarak kaynatın.  
Konserveden çıkardığınız mısırı güzelce süzün.  
Kaynayan tencerenin üzerine süzgeç yerleştirin.  
Mısırları, süzgecin içine boşaltın.  
15 dakika kadar mısırları, su buharında pişirin.  
Piştikten sonra farklı bir kaseye koyun ve üzerine tereyağı ekleyerek karıştırın.  
Son olarak baharatlarla bardak mısırınızı tatlandırabilirsiniz.

