



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAK MISIR

1 konserve mısır veya bütün mısır alıp taneleyebilirsiniz
Tereyağı
Su
Kimyon, karabiber, pul biber (isteğe bağlı farklı baharatlar)
Ketçap
Mayonez
Tuz

Mısırları bir tencerenin içine döküyoruz ve üzerini kapatacak şekilde su ekleyip yarım saatte yakın kaynatıyoruz ki sert kalmasın.

Kaynayan mısırları süzüp bir tabağın içine alıyoruz.

Bir-bir buçuk yemek kaşığı tereyağını ve 1 çay kaşığı tuzu mısırların üzerine koyup, yağ eriyinceye dek karıştırıyoruz.

Yağ eridikten sonra servis yapacağımız tabaklara alıp ketçap ve mayonezi üzerine döktükten sonra birer çay kaşığı baharatları üzerine serpiyoruz.

