



BARDAKTA SÜTLÜ MISIR

5 adet mısır
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
Sıcak su

Mısırları güzelce temizleyin ve yıkayın.
İç kabuklarından da birkaç yaprak ayırın ve yıkayın.
Daha sonra kabukları geniş bir tencereye yerleştirin.
Üzerine mısırları koyun. Mısırların üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin.
En son süt ve şekeri de ilave edip hafifçe karıştırın.
Tencerenin kapağı kapalı şekilde mısırlar yumuşayana kadar pişirin.
Mısırlar piştikten sonra taneleyerek bardakta servis edin.

