



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARDA BAHARATLI MISIR

1 paket mısır
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 kahve kaşığı karışık sebze çeşni
Yeterince su

Bir tencereye su koyun. Suyun ortasına küçük bir kase oturtun ve tencerenin içine sığacak büyüklükte bir süzgeç yerleştirin. Süzgecin suya değmediğinden emin olur.

Mısırı süzgece boşaltın ve ocağa koyun. 20 dakika kadar mısırları buharda pişirin. Pişen mısırları kaba alıp içine tereyağı, kırmızı toz biber ve karışık sebze çeşniyi ilave edip harmanlayın. Küçük kase veya bardaklarda servis edin.

