



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELOTE

4 püsküllü ve kabuklu mısır
1/3 su bardağı mayonez
1 çay kaşığı taze sıkılmış limon suyu
Tuz
Kırmızı toz biber
1/4 fincan ince rendelenmiş kaşar peyniri
Servis etmek için:
4 eşit parçaya bölünmüş misket limonu

Mısırı kabuğuyla birlikte büyük bir soğuk su kabında 20 dakika bekletin.
Bu arada küçük bir kaptaki mayonez, 1 çay kaşığı limon suyu ve bir tutam tuzu karıştırın.
Islatılmış mısırı orta ateşte koyun ve kabukları kömürleşene kadar 30 dakika düzenli olarak döndürerek ızgara yapın.
Fırın eldiveni kullanarak mısırı ayıklayın, püsküllerini ve kabuğu atın.
Mayonez karışımından fırça yardımıyla mısırların üzerine sürün.
Mısırı doğrudan orta harareti ateşin üzerine koyun ve 4 dakika boyunca düzenli olarak çevirerek altın kahverengine dönene kadar pişirin.
Mısırların üstüne yeniden mayonez karışımından sürün. Daha sonra peynir ve kırmızı toz biber serpin.
Peynirler eriyince ocaktan alın ve misket limonuyla servis edin.

