



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HARDALLI BİBERLİ MISIR (MİKRODALGA)

6 koçan mısır (dış yaprakları ayıklanmış)  
1/2 tatlı kaşığı kereviz tohumu  
1/2 tatlı kaşığı toz hardal  
1 1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1/4 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber  
2 tatlı kaşığı tozşeker  
1 1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

Kereviz tohumları hardal, kırmızıbiber, pul kırmızıbiber, tozşeker ve tuzu küçük bir kâsede karıştırıp, bir kenara bırakın. Çiçekyağı ve tereyağını ateşe dayanıklı bir cam kâseye koyup, kâseyi fırına vererek, tereyağı % 100 ısıtılmış fırında eriyinceye kadar (30 saniye) bekletin. Sonra kâseyi fırından alıp, sıcak ayçiçek yağı -tereyağı karışımını öbür kâsedeki baharatların üstüne boşaltarak, hafifçe karıştırın. Mısırlardan birinin üstüne fırçayla kâsedeki sostan sürüp, bir plastik film torbası içine yerleştirerek, torbanın ağzını kapatın, işlemleri öbür mısırlar ve kalan sosla yineleyip, paketlenmiş mısırları fırına bir üçgen oluşturacak biçimde yerleştirerek, mısırları % 100 ısıtılmış fırında 6 dakika pişirin. Sonra kenarlardakiler ortaya gelecek biçimde yeniden düzenleyip, % 100 ısıtılmış fırında 6 dakika daha pişirin. Mısırları fırından alıp, bir kenarda 5 dakika beklettikten sonra, torbalardan çıkarın ve bir servis tabağına dizerek, servis yapın.