



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRLİ PATLAMIŞ MISIR

2 ay bardağı cin mısır
3 orba kaşığı zeytinyağı
150 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye yağı dökün ve içine 3 adet mısır ekleyip kapağını kapatın. 3 adet mısır patlayınca diğer mısırları içine ilave ederek karıştırın. Altını kısıp mısırların patlamasını bekleyin. Fırın tepsisine patlayan mısırları alıp üzerine kaşar peynirini, pul biberini ve tuzunu ekleyip fırına verin peynir eriyince çıkartıp servis yapın.