



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI MISIR

4 adet iri taze mısır
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı

Mısırlar düdüklü tencerede yarım saat kadar haşlanır. Sonra kenardan bıçak yürütmek suretiyle tanelere ayrılır. Soğan çok ince doğranır. Tencereye yağ bırakılır, ısınınca soğan atılır ve pembeleşene dek kavrulur. Kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekince rendelenmiş domates ve tuz eklenir. Bir taşım pişince mısırlar ilave edilir. Kapak kapalı olarak 15 dakika pişirilir.