



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY IZGARA MISIR

6 adet mısır
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Toz parmesan peyniri
Karabiber
Tuz
Maydanoz

Mısırların kabuk ve saçaklarını temizleyin.
İyice yıkadıktan sonra mısırları kurulaşın.
Izgara döküm tavanızı Arçelik Ankastre Ocak'ta ısıtın.
Kurulaşmış mısırlara bir fırça yardımıyla zeytinyağı sürün.
Arçelik Ankastre Ocak'ta kızdırdığınız döküm tavada mısırları pişirmeye başlaşın.
Her tarafı eşit olacak şekilde mısırları çevirerek tavada közleyin.
Mısırlar iyice közlendikten sonra üzerine tuz, karabiber ve toz parmesan peyniri serpin.
Arçelik Resital Doğrayıcı'da doğradığınız maydanozu da serpip sıcak servis edin.

