



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KÖZ MISIR

Pınar Hindi Fileto Konserve
3 Adet Bütün Mısır
10 Gr Maydanoz
10 Gr Tereyağı
20 Gr Mozerella
Tuz

Mısırları haşlayın.

Daha sonra döküm tavada tereyağı ile birlikte çevirip renk alıncaya kadar izleyin,
Sonrasında üzerine bolca kıyılmış peynir ve maydanoz ile servis edin.

