



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA USULU MISIR

<https://www.kumtel.com>

- 2 koçan mısır
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/4 çay kaşığı tuz, karabiber ve esmer şeker
- 1/4 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- Bir tutam acı biber
- 1/4 su bardağı sade yoğurt
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı ufalanmış beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış kişniş

Mısır koçanlarını ikiye bölün. Yağ, tuz, karabiber, esmer şeker, kırmızı toz biber ve kimyonu birleştirin; mısırın her yerini bu karışım ile bulayın.

Mısırı airfryera yerleştirin ve 18-20 dakika pişirin. Bu sırada yoğurt, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu karıştırın; mısırın üzerine yayın.

Beyaz peynir ve kişniş serpip servis yapın.

