



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR HAŞLAMA

<https://www.aksam.com.tr>

Öncelikle mısırlarımızı koçanlarından ayırıp güzelce yıkıyoruz daha sonra düdüklü tencereye alıyoruz, mısırların üstünü kaplayacak şekilde tencereyi su dolduruyoruz.

En önemli püf noktası olarak suyumuzu koyduktan sonra tencereye 1 su bardağı süt ekliyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz.

Diğer püf noktamız mısırlarımız kaynarken asla tuz katmıyoruz, tuz kaynama noktasını yükselterek mısırlarımızı daha geç pişirir ve sertleştirir.

Mısırları düdüklüde yaklaşık 40 dakika haşlıyoruz. Bu düdüklünün tarzına ve markasına göre değişir.

Haşlanan mısırları isteğe bağlı olarak tereyağı, tuz, ketçap, mayonez ekleyerek servis edebilirsiniz.

