



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MISIR HAŞLAMANIN PÜF NOKTALARI

Öncelikle mısır tanelerinden birine hafifçe bastırduğınızda içe doğru ezilip içinden hafif bir sıvı çıkıyorsa, bu mısır idealdir. Haşlama mısır için, koçanlı mısırlar tercih edilmelidir.

Mısırları koçandan ayırdıktan sonra yıkayın. Tencerenin tabanına koçanları yerleştirin. Üzerine orta sıcaklıkta su ilave edin ve ocağın üzerine alın.

5-6 dakika koçanlarla birlikte kaynadıktan sonra mısırları tencereye atın ve orta ateşte haşlamaya bırakın.

Mısırları haşlarken tuz atmayın. Mısırların sertleşmesine neden olur. Tuzu, mısırlar haşlanmaya başladıktan sonra ilave edebilirsiniz.

Daha yumuşak mısırlar elde etmek için, tencerenin yarısına su, diğer yarısına ise süt ekleyebilirsiniz. Mısırları sütte haşlamak daha lezzetli olmalarını sağlar...

Mısırın lezzetini artırmak için deneyebileceğiniz yöntemlerden biri de, haşlama suyunun içerisine 1 çay kaşığı toz şeker ilave edebilirsiniz.

Mısırları haşladıktan sonra koçanlarıyla birlikte sudan alın ve üzerine tereyağı ile tuz serpin.

