



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR KAÇAMAĞI

Malzemeler:

1 bardağa yakın un
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 yumurta
2/3 bardağa yakın süt
1 kutu konserve tatlı mısır
1 çay bardağı YONCA Kanola Yağı
Tuz

Hazırlanış:

Çukur bir kaba un ve kabartma tozunu eleyin. Tuz, Yumurta ve sütü kaba ekleyip, karıştırın. Konserve mısırı hamura ilave edip karıştırın. Teflon tavaya YONCA Kanola Yağı'nı koyup kızdırdıktan sonra hamurdan yemek kaşığıyla parçalar alıp tavada altını ve üstünü kızartın. Pişen mısır kaçamaklarını sıcak olarak servis yapın.