



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR KÖFTESİ

Malzemeler

150 gr. haşlanmış mısır

250 gr. patates

1 su bardağı süt

50 gr. un

2 adet yumurtanın akı

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Patatesleri tuzlu suda haşlayın. Kabuklarını ayıklayın ve sebze değirmeninden geçirin. Telle çırparak sütü ilâve edin. Bu karışıma, unu, çirpılmış yumurtaları ve yumurta aklarını katıp karıştırın. Bir tavada zeytinyağını kızdırıp ladiğimiz hamurdan azar azar dökün. Hamur daire şeklini alıp biraz sertleşince, üstünü mısır taneleri ile bezeyin. Ama, mücveri ters yüz edip iki yüzünü de kızartmayı ihmal etmeyin.
