



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR MÜCVERİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
Biraz karabiber
300 gr tane mısır
1 çorba kaşığı hazır granül pane harcı
Biraz tuz
2 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
2 çorba kaşığı mısırözü yağı
1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
1 çay bardağı mısır unu
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yumurta

Bibelerin çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın. Mısırın suyunu süzünYumurtaları bir kaseye kırın. unu, granül pane harcı, kabartma tozu, Sana klasik margarini, 2 çorba kaşığı mısırözü yağını karıştırıp çırpın. Mısır, doğranmış kırmızı biber, kıyılmış dereotu ve kaşar peynirini ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiberi ilave edip tatlandırın. Servis tabaklarında paylaşırıp servis yapın.