



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR MUSAKKASI

4 adet mısır
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

Taze mısırlara bıçak paralel tutarak kesilir. Bir tencereye konur. Başka tencerede ince kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir, 10 dakika çevrilir. Sonra salça, tuz ve karabiber eklenir. Mısırların üzerine yayılır. 2 su bardağı su da ilave edilir. Kapak kapatılır. 40-45 dakika pişirilir.