



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR NASIL SEÇİLİR?

Mısırın sütlü ve taze olup olmadığını anlamak için, koçanı elinize alın. Ağır mısırlar sütlüyken, hafif koçanlar mısırın sütsüz ve kuru olduğunu gösterir.

Koçanın orta kısmını sıkın. Taze bir mısırdaki bu bölgenin sıkı olması gerekir. Mısırlar gevşekse, bayatlamış olma ihtimali vardır.

Mısırın kenarında yer alan püsküller, beyaz, sarı veya açık kahverengidir. Bu renkler mısırın taze olduğunu gösterir. Ancak mısır püskülleri koyu kahverengi veya siyahsa, mısır çok önceden koparılmış ve bayatlamıştır. Mısırın taneleri, tazeliği hakkında bilgi verir. Mısırın tanesini parmak ucunuzla sıkın. Eğer içi doluyorsa mısır hem sütlü, hem de taze demektir.

Mısır, genellikle kabuklarıyla birlikte satılır. Taze bir süt mısırın kabukları nemli olmalıdır. Eğer kabuklar kuruyorsa, mısır bayattır.

Süt mısır elinize alın ve koklayın. Taze bir mısır, gerçek mısır gibi kokacaktır. Eğer kokusu kötüyse, mısır bayatlamış demektir.

Koçan mısır oda sıcaklığında bekletilirse, suyunu çeker ve lezzeti bozulur. Hemen haşlamayı düşünmüyorsanız, buzdolabına kaldırın. Mısırı, buzdolabında en fazla 2-3 gün saklayabilirsiniz. Hemen tüketmeyecekseniz, derin dondurucuda saklayabilirsiniz.

