



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR TAVA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı mısır konservesi
1/2 çay bardağı süt
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
Pişirmek için:
6 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam susam
1 tutam çörekotu
Servis için:
1 tatlı kaşığı mayonez
1 tatlı kaşığı acı sos

Mısırları ve geri kalan tüm malzemeyi bir kasede pürüzsüz olana kadar çatala karıştırın.

Geniş ve yapışmaz bir tavanın tabanını soğukken zeytinyağı ile kaplayın ve karışımı içine döküp üzerine susam ve çörekotu serpin.

Tavayı ocağa alıp orta ateşte pişirmeye başlayın.

Karışımın tabanı sertleşip üzeri de kurumaya başlayınca bir kapak ya da tabak yardımıyla ters çevirip 2-3 dakika daha pişirin.

Mısır tavayı tabağa alıp üzerine mayonez ve acı sos gezdirip sıcak, ılık hatta oda sıcaklığında bile dilimleyerek servis edebilirsiniz.

