



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR TOPLARI

Kullanılan malzemeler

- # 2 yumurta
- # 1/2 çay kaşığı tuz
- # 1/4 çay kaşığı hindistancevizi
- # Arzuya göre karabiber
- # 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- # 1 yemek kaşığı bitkisel yağ
- # 10 ml (1/3 bardak) süt
- # 150 gr (1/4 bardak) un
- # 500 gr (1 bardak) konserve veya donmuş tane mısır

- 1- Yumurtaları, baharatları ve kabartma tozunu çırpın. Yağı ve sütü ekleyerek karıştırın.
- 2- Un ve mısırı katarak karıştırın. Mısır toplarını fritze bir çay kaşığı yardımıyla atın.
- 3- 180°C ısıda 4 ila 5 dakika veya sarı-kahve renk alıncaya kadar pişirin.