



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU YUMURTA SALATASI

2 su bardağı sıcak su
1 su bardağı mısır unu
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gram kaşar peynir rendesi
1 tatlı kaşığı pul biber
500 gram ıspanak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 yumurta
Tuz, karabiber

Tencerede kaynayın suya mısır ununu yavaşça döküp karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca içine tereyağını ve rendelenmiş peyniri ilave ederek karıştırmaya devam edin. Daha sonra ocaktan alıp servis tabağına aktarın. Doğranmış ıspanağı zeytinyağında sote edip mısırlı karışımın yanına yerleştirin. Haşlanmış yumurtaları üzerine dizin.