



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR VE KARALAHANALI GRATEN

750 gr donmuş veya konserve mısır (3-3,75 su bardağı)
1/2 kg kıyma
10-12 yaprak karalahana (damarları ayıklanmış)
3 adet kuru soğan
1 adet küp doğranmış (konserve de olabilir) domates (250 gr)
1 su bardağı domates püresi (250 gr)
3 yemek kaşığı kıyılmış karışık ot (fesleğen, maydanoz, nane vs.)
2 diş sarımsak
4 yemek kaşığı sıvı yağ (60 ml)
1/2 su bardağı süt
2 çay kaşığı toz şeker
5 çorba kaşığı mısır unu
2 adet yumurta
2,5 bardak rende kaşar peyniri (250 gr)
100 gr dil peyniri (küçük kesilmiş)
Tuz
Karabiber

1+1/2 su bardağı suyu, 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile ısıtın, mısır ununu katıp karıştırın ve 10 dk kısık ateşte pişirin. Mısır unu karışımınız ılıdıktan sonra yumurta, 100 gr dil peyniri ilave edin. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. 2 adet kuru soğanı kıyın, 3 kaşık sıvı yağ ve kıymayla birlikte, iyice kavurun. Az tuz ve karabiber ilave edin. Mısırları, süt ve şeker ilave ettiğiniz suda, 10 dk haşlayın ve süzün. Domatesi küp şeklinde doğrayın ve kavurmuş olduğunuz kıymaya domates püresiyle birlikte ilave edin. Mısırları da ilave edip; maydanoz, ve sarımsakla lezzetlendirin ve 10 dk pişirin. Karalahanalara, kaynar suya 2 dakika batırıp çıkarın. Daha sonra, kıyarak, 1 adet ince kıyılmış soğanla sote edin. Kıymalı karışımı, yağlı fırın tepsisine yayın ve üzerlerine sote edilmiş kara lahanayı ekleyin, En üst kata da mısır lapasını yayıp; rende kaşar peyniri serpiştirerek, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında, 20 dk, kaşar peyniri eriyip pembeleşene kadar, kızartın. Dilerseniz, mısır lapasının üzerine bir avuç mısır tanesi serpebilirsiniz.