



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI DİP SOS

2 yemek kaşığı tereyağı
3 bardak mısır
1 küçük tohumlu kırmızı biber
2 diş sarımsak
Çeyrek su bardağı hellim peyniri (bu peynirden bir parça da garnitür için ihtiyacınız olacak)
2 yemek kaşığı ekşi krema
1,5 çay kaşığı Ancho biber tozu
Yarım çay kaşığı kaşar tozu
2-3 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı kişniş
Servis için:
Kereviz sapları
Salatalık
Tortilla cipsi

Büyük bir tava içinde tereyağını orta ateşte eritin ve 2 dakika kahverengileşene kadar pişirin. Mısır, biber ve sarımsak ilave edin ve ara sıra karıştırarak, 6-8 dakika kadar pişirin. Isıyı düşük seviyeye indirin ve peynir, yoğurt, ekşi krema, ancho biber tozu ve tuzu karıştırın. Sadece yaklaşık 1 dakika daha ısınana kadar pişirin. Kişniş ve tuz ilave edin. Servis kâsesine aktarın, hellim ve kişniş ile süsleyin ve içine daldırmak için yanına sebzeler ya da cips koyup, oda sıcaklığında servis edin.

