



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI KIRMIZI BİBERLİ SUTERESİ

2 demet suteresi (ayıklanıp, yıkandıktan sonra, kart bölümleri ayıklanmış)

175 g tane mısır

1 yumurta

8 cl. (1/3 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı ya da yağsız)

bir tutam hintcevizi rendesi

1/4 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı beyazbiber (taze çekilmiş)

1 kırmızı dolmalık biber (haşlanıp, sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, kabuğu soyulmuş ve küçük parçalar halinde doğranmış)

5 g (1 tatlı kaşığı) tereyağı

Islak suteresi yapraklarını bir tencereye koyup, tencereyi kapağını kapatarak orta ateşe oturtun ve suterelerini kendi buharlarında hafifçe gevşeyinceye kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, suterelerini bir süzgece aktararak, soğuk su altında çalkaladıktan sonra, avucunuzda sıkarak iyice süzdürün ve bir kenara bırakın.

Bir tencereye 3 cm yüksekliğinde su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirdikten sonra, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına mısır tanelerini koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, mısırları buharda 4 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, mısırları çukur bir tabağa aktararak, bir kenara bırakın.

Fırınınızı 170 °C'a ısıtın. Haşlanmış sutereleri, yumurta, süt, hintcevizi rendesi, tuz ve beyazbiberi blender kabına koyup, pürüzsüz püre kıvamı alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) karıştırın. Püreyi çukur birtabağa boşaltıp, mısır tanelerini ekleyerek, iyice karıştırın.

Küçük ve yüksek kenarlı 4 fırın kabını tereyağıyla yağlayıp, dolmalık biber parçalarını kaplara bölüştürün. Mısırlı püreyi de üstlerine doldurun. Kapları bir fırın tepsisine yerleştirip, tepsiye kapların 1/3 yüksekliğine gelecek kadar su boşattıktan sonra, tepsiyi fırına verip, kapların içindeki mısırlı - kırmızı biberli suterelerinin orta bölümleri sertleşinceye kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, kaplardan birinin üstüne bir servis tabağı yerleştirerek, kabı tabakla birlikte altüst edin ve dibine birkaç kez hafifçe vurup; çekerek, mısırlı kırmızı biberli suterelerini tabağa çıkarın, işlemleri öbür kaplarla da yineleyip, bekletmeden servis yapın.